BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFE'

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXVIII • ABRIL DE 1953 • N.º 314

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
14 SEP 1953

Conforme nosso aviso reiteradamente publicado, foi cancelada a remessa dêste Boletim a tôdas as pessoas ou entidades que não nos comunicaram desejar a continuação do recebimento. Àquêles que, porventura o desejem, pedimos solicitar o restabelecimento da remessa.

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto de Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA
Sede: Largo da Misericórdia, 24

Ano XXVIII | ABRIL DE 1953 | Número 314

Sumário

COLABORAÇÃO:

A imigração japonêsa no Brasil — José Testa
Contabilidade agrícola e pastoril — J. Bemelmans
Cultura do café — José Cândido Ferreira Filho

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Locação de café em nível — Orlando Bartocci
Replantas dos cafèzais
Rebanho de ovelhas conserva um cafèzal
Não tenhamos medo do café solúvel, ao contrário procuremos produzí-lo
Novo método de beneficiar o café — Roberto Carbonel e Tomás Vilanova
Uma nova organização a serviço do café brasileiro
As cigarras do cafeeiro e seu combate
O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semaneis do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York).

ESTATISTICA:

NOSSA CAPA: Também no município de TIETÊ, como em tantos outros da zona "velha" de S. Paulo, a moderna cafeicultura vem se impondo vitoriosamente, com novos processos de tratamento do solo, de plantio e de cultura, que asseguram, mesmo em terras "cansadas", uma produção compensadora. É o que se pode observar na fazenda "VISTA REDONDA". No clichê, um aspecto da velha fazenda do sr. Luiz Martins Bonilha, vendo-se os seus novos e viçosos cafeeiros.

GARANTE SUA COLHEITA APESAR DA SECA APLICANDO

IRRIGAÇÃO

SISTEMA **"PERROT"** E PAGA A INSTALAÇÃO COM OS LUCROS OBTIDOS NA PRIMEIRA COLHEITA. — ORÇAMENTOS COMPLETOS SEM COMPROMISSO.

SÃO PAULO COMISÁRIA LTDA.
Rua da Consolação, 65 - 7.º andar
São Paulo — Caixa Postal, 6908
Telefone: 32-1903

D. MÖLLER S/A.
Avenida Rio Branco, 39 - 13.º andar
Rio de Janeiro — Caixa Postal, 4916
Telefone: 43-1963

AGENTES GERAIS DE:

THEODOR WILLE
HAMBURGO — ALEMANHA

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, este Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

Enxada Dragão

prova *na terra* o seu valor!

Experiências feitas no *trabalho da terra* provam que a Enxada DRAGÃO dura mais que qualquer outra! E rende também mais, porque resiste, aos choques e está sempre afiada, apresentando um equilíbrio que facilita o trabalho e evita o cansaço provocado pelas enxadas comuns. De polimento e acabamento perfeitos, mantém-se *nova* por muitas e muitas safras. Trabalhe melhor seu torrão com a Enxada DRAGÃO.

Enxada Dragão

Se notar qualquer defeito na Enxada DRAGÃO, ela será trocada por outra, inteiramente nova e perfeita!

Fabricada e garantida pela

Cia. Mechanica e Importadora de São Paulo

fabricantes há mais de meio século

RUA FLORÊNCIO DE ABREU, 210 - TEL. 32-7185 - SÃO PAULO

A IMIGRAÇÃO JAPONÊSA NO BRASIL

J. TESTA

Muito se tem discutido, principalmente na imprensa e no parlamento, sôbre a imigração japonêsa no Brasil e suas consequências. Três aspéctos foram, especialmente, focalizados: o sociológico considerando a pouca adaptabilidade do elemento nipônico aos nossos hábitos e condições de vida, suas diferenças de raça, tradições, religião; o político-militar, examinando o perigo que constituiam ou poderiam constituir os quistos ou concentrações japonêsas, em certas áreas do Brasil; e um terceiro que reveste características mais pròpriamente econômicas, ou, digamos, agronômicas, de vez que se refere à afirmação de que o sistema japonês de cultivo do solo, pôsto em prática entre nós, é, por assim dizer, predatório, "salgando" a terra devido ao uso imoderado de fertilizantes químicos, que a deixariam, dentro de poucos anos, ressequida e estéril.

* * *

Não desejaríamos iniciar a discussão do assunto pela negativa absoluta e peremptória dessas três asseverações. Cada uma delas tem, possìvelmente, parcelas de verdade. Mas, examinando-as com objetividade e profundeza, veremos que muito mais numerosas são as afirmações que delas se extráem num sentido favoràvel aos japonêses.

Vejamos, por exemplo, a primeira asserção. Ninguém poderia negar que o elemento nipônico é realmente, bem diverso daquêle que constitui a média do brasileiro. Acontece, todavia, que nossa base racial está longe de ser uniforme, constituindo-se de gente oriunda de tôdas as procedências, que se encontra e encontrará ainda, por muito tempo, em processo de miscigenação. Verificável é, também, o fato de que o japonês não constitui um tipo inassimilável, sendo correntes e cada vez mais numerosas as constatações de uma fusão gradativa entre a base étnica brasileira e a japonêsa. Existem, ao contrário, outras colônias, algumas de origem européia, muito menos assimiláveis que a japonêsa, e entre elas fácil seria citar, por exemplo, os britânicos, os holandeses e nórdicos da Europa, em geral.

* * *

Quanto à segunda afirmativa, a de que os nipônicos constituiriam um elemento adrede preparado, em grupo, como pontas de lança, para o caso de uma intervenção militar direta, parece ser verdadeira. E dizemos "parece" porque não dispomos de informações especializadas, de origem oficial, que nos autorizem a uma afirmativa peremptória. Não obstante, qualquer perigo que pudessem constituir essas concentrações foi afastado, com a "debacle" do militarismo japonês e, mesmo, atualmente, com a dispersão quase total daqueles núcleos.

* * *

Relativamente à terceira, a discussão do assunto oferece vários detalhes, que devem ser bem ponderados. Realmente, as lavouras japo-

nêsas ostentam um característico aspécto de ordem e limpesa tìpicamente nipônico. São varridas, "penteadas". O uso de inseticidas e de adubos é constante, e orientado quase sempre por técnicos. A produção é regular e abundante.

Há, apenas, deficiência num ponto: o japonês, em geral, usa pouco adubo orgânico, que, como se sabe, não sòmente é indispensável à melhoria das qualidades físicas do solo, como ainda favorece o desenvolvimento da flora microbiana e a assimilação dos fertilizantes químicos. Só adubo químico, com exclusão do orgânico, faz realmente com que a terra perca, aos poucos, algumas de suas melhores propriedades, inclusive a capacidade retentora das águas.

Cabe notar, entretanto, que o exclusivismo no uso de adubo orgânico não cabe aos japonêses. Êle resultou das descobertas da química, no último século, descobertas às quais está indelèvelmente associado o nome de Liebig. Há alguns anos atrás, sòmente a adubação química era usada, a não ser pelos lavradores "rotineiros" que persistiam no uso do estêrco e de outros compostos... Hoje, a mentalidade é outra. Houve até uma reação excessiva a favor do uso de adubos orgânicos, com proscrição total de adubação química. Hodiernamente, está-se chegando à conclusão racional de que ambas as adubações se completam e corrigem o que, em última análise, são ambas "naturais". Os lavradores japonêses, também, como todos, estão formando na nova corrente.

* * *

No Brasil, país que sempre foi e será "eminentemente agrícola", uma imigração como a japonêsa só póde ser recebida com simpatia.

Realmente, essa imigração não é apenas constituida em sua quase totalidade de agricultores (90%). Isso é muito, mas ainda não é tudo: o principal é que se trata de agricultores de alto nível técnico, principalmente em relação aos artigos de subsistência: hortaliças, aves e ovos, e batata. O abastecimento das duas grandes Capitais — Rio e S. Paulo — e de vários outros grandes e pequenos centros do país é hoje feito, quase em sua totalidade, pela produção dos agricultores japonêses, reunidos muitas vezes em cooperativas de produção e consumo. Trata-se de uma agricultura orientada segundo padrões técnicos, com adubação, combate às pragas, etc.. Acresce que o agricultor nipônico não é, geralmente, um simples assalariado, um jornaleiro de enxada, diarista rotineiro; é, ao contrário, um elemento capaz de viver do trato de terra que adquire ou arrenda, e seus processos de cultivo servem muito comumente de incentivo e de modêlo a pequenos agricultores nacionais, vizinhos, cousa muito fácil de se constatar, principalmente nas cercanias da Capital paulista.

Acontece, mesmo, presentemente, um fato curioso: a importação de levas de pequenos agricultores japonêses para certos distritos das vizinhanças de numerosos centros urbanos, de vários pontos do país, com o fim de prover os mesmos de produtos hortícolas e avícolas.

Não pretendemos com isso dizer sejam êsses agricultores nipônicos de elevado nível cultural, possuidores de grandes capitais ou de parques mecanizados. São, em maioria, elementos modestos e humildes, mas imbuidos de acendrado amor à terra e capazes de trabalhá-la com continuidade e bôa orientação, produzindo, realmente, e não em teoria, aquêles artigos que tão necessários se fazem hodiernamente, em tôdas as mesas. São, ainda, elementos morigerados e úteis cidadãos que, quando chegam a se fundir na massa da população brasileira, em nada desmerecem dos nossos padrões comuns de ética e de trabalho.

* * *

Não temos ainda à mão, infelizmente, cifras detalhadas do último censo nacional, relativas ao trabalho dos agricultores japonêses no Brasil. Algumas que pudemos coligir de uma publicação do sr. M. Mizumoto, diretor do **São Paulo Shimbun,** nos revelam, todavia, fatos muito interessantes. Segundo êsse publicista, num período de 33 anos (de 1908 a 1941) teriam entrado no Brasil quase 200.000 imigrantes japonêses, dos quais mais de 90% se dedicariam à agricultura. Seria, precisamente, segundo dados oficiais citados pelo sr. Mizumoto, de 189.714 o número exato dos imigrantes japonêses entrados no Estado de São Paulo e de 245.910 o número total de japonêses aqui radicados, em 1940. Isso corresponderia a 3,5% do total da população do Estado, naquêle ano, que era de 6.935.406 habitantes. Pois bem, êsse contingente, constituido quase todo de agricultores, e de agricultores hábeis e operosos, teria conseguido produzir nada menos de 60% das utilidades extraidas da terra. Teriam êles contribuido com mais de 50% dos 12 seguintes produtos agrícolas: 100%, pràticamente, de 4 produtos (rami, seda, pêssego e morango); 99% de 2 produtos (hortelã e chá); 80% de 2 produtos (batata e legumes); 70% de ovos; 50% de bananas; 40% de algodão; 20% de café. Tal produção representou o valor de 3.159.320. A produção total, em 38 municípios, alcançou a soma ..... 6.384,5 milhões de cruzeiros, concorrendo os japonêses com 2.715,2 milhões. O valor total da produção dos nipônicos foi de 3.159.320 milhões de cruzeiros, incluindo as utilidades agrícolas produzidas no "cinturão verde".

De 73.300 famílias japonesas radicadas em terras paulistas, 90%, isto é, cerca de 65.000 eram de agricultores, dos quais um terço de proprietários e dois terços de arrendatários. O número de japonêses e seus descendentes, em todo o Estado de S. Paulo, seria então de cerca de 400.000 pessôas.

* * *

Há, no Brasil, algumas realizações notáveis dos imigrantes japonêses. Dentre elas, a mais citada, a mais conhecida e, realmente a mais pujante, é a Cooperativa Agrícola de Cotia, fundada há 25 anos por um grupo de 83 pioneiros, quase tôdos japonêses, dentre os quais seria de justiça salientar os nomes dos srs. Kenkiti Shimomoto, Kameiti Yamashita, Chosaku Nakashima e Hatugi Miasaki. A Cooperativa Agrícola de Cotia, cuja diretoria, a partir de 1942, foi em grande parte constituida de brasileiros em virtude do estado de

guerra naquele momento existente entre o nosso país e o Japão, é atualmente uma poderosa entidade, responsável em grande parte pelo abastecimento de S. Paulo e do Distrito Federal em hortaliças, batatas e ovos, sendo seu atual diretor-presidente, reeleito há vários anos, o dr. Manoel Carlos Ferraz de Almeida.

Para dar uma idéia do desenvolvimento da Cooperativa basta citar os seguintes algarismos, extraídos de seu relatório de 1952: número de cooperados 4.777; capital e fundos de reserva Cr$ 60.369.742,10; ativo imobilizado, em imóveis, instalações, semoventes, veículos, etc., Cr$ 81.757.699,40. Sòmente imóveis a Cooperativa possui 60, atualmente, em S. Paulo, Rio de Janeiro e várias outras localidades. O número de caminhões em serviço é de 88, além de numerosos outros veículos, tais como tratores, jipes e outros. Dos caminhões, 49 pertencem a Grupos de Transporte Coletivos, que servem diretamente aos cooperados, no transporte de sua produção para os centros de consumo e de suas aquisições de adubos, inseticidas e outros artigos, da séde para suas residências.

O conhecimento de algumas das cifras referentes à produção dos cooperados, no ano social 1951-52, é interessante: tomates 662.857 caixas; batatas 668.921 sacas; bananas 1.058.000 cachos; ovos 5.657.804 dúzias; cenouras 51.125 caixas; amendoim 46.887 sacos; cebola 34.134 arrobas, etc. A importância total dos produtos entregues ao consumo pelos cooperados, nêsse exercício, ascendeu a Cr$ 320.878.210,80. O número de pintos de um dia, distribuídos aos cooperados, foi de 681.987, no valor de Cr$ 3.320.487,10

Acresce que a Cooperativa Agrícola de Cotia exerce uma notável atuação no terreno da técnica agronômica, mantendo uma estação experimental, uma divisão de fomento agrícola, uma secção de mecanização agrícola (em estudos e experimentação preliminares). Proporciona aos cooperados assistência médica, farmacêutica e odontológica e, também, financiamento agrícola, empréstimos e adiantamentos, dentro de certas condições.

Um único senão poder-se-ia apontar no funcionamento da Cooperativa Agrícola de Cotia: é a sua excessiva eficiência, que chegou a apresentar, em 1951-52, um saldo de Cr$ 16.701.445,30. Julgamos de nosso dever salientar, como aliás já o fez, em relatório, seu presidente, que o lucro não é a finalidade das cooperativas. Acreditamos que êsse lucro se deve a uma razão principal: o alto preço de tôdos os artigos, tanto os produzidos pelos cooperados como os que são por êles adquiridos na Cooperativa. Esta tem operado, em certos casos, não pròpriamente como uma cooperativa mas como uma casa comercial. Razoável seria, então, que pelo menos fossem êsses lucros distribuídos, não em capitalização mas de modo que beneficiasse diretamente aos cooperados, ou, em última análise, à própria sociedade dentro da qual vive e prospera a Cooperativa.

* * *

Mas, não é sòmente a Cooperativa Agrícola de Cotia que merece destaque, entre as realizações dos japonezes no Brasil. Em Tomé Açu, no Pará, o sr. Shota Kanzaki iniciou, há alguns anos, a produção de pimenta do reino, artigo dantes totalmente importado e de que já produzimos, em 1952, 450 toneladas. Sendo aproximadamente

de 1.000 toneladas o consumo total do país, é de ver-se que já atingimos a cêrca de metade do que necessitamos.

Não é muito menos importante o papel dos japoneses na lavoura paranàense, onde, principalmente na zona cafeeira do norte do Estado, numeroso e produtivo é o contingente nipônico.

Nos Estados do Amazonas e do Pará é igualmente notável a contribuição da iniciativa e do braço japoneses. Embora ainda pequeno o núcleo de nipônicos na Amazônia, a totalidade da produção de juta daquela região que já está abastecendo o Brasil, libertando-nos da importação indiana, e quase permitindo a exportação, está em mãos dos japoneses.

Foi longo e árduo o processo de implantação da **Corchorus Capsularis**, de Linneu, nas margens do rio-mar. Quatro anos — de 1930 a 1934 — levaram dois japonêses idealistas e pertinazes, o dr. Tsukasa Uyetsuka e o sr. Rioto Oyama, acompanhados de vários agrônomos, entre os quais os srs Emon Araki e Issaku Kino, sòmente em exaustivas e estéreis experiências, pois a preciosa tiliácea se obstinava em não produzir, na região. Afinal, conseguiu Rioto Oyama dois exemplares de bôas características, um dos quais se perdeu, **restando apenas um único,** que deu origem às atuais magníficas plantações. A partir dessa data, 1934, e até o ano passado, a juta se desenvolveu, paulatinamente, na Amazônia. A batalha agronômica estava vencida mas não a comercial. Essa, finalmente, foi também ganha, e, hoje, a juta brasileira, creação dêsses bravos japonêses com o apôio dos brasileiros patriotas que os apoiaram, é uma nova e valiosa matéria prima nacional. Virão, agora, para a Amazônia, numerosas outras famílias de japonêses, para prosseguir no trabalho, ampliando-o, ao mesmo tempo que se dedicarão às culturas de subsistência, tão necessárias na região, importadora dos mais elementares artigos de consumo.

Em Minas Gerais e na Bahia, recentemente, mediante gestões dos poderes públicos e de particulares, pequenos núcleos de japonêses se estabeleceram nas proximidades de vários centros, principalmente Belo Horizonte e Salvador, onde implantaram, também, a produção de gêneros alimentícios, principalmente de horticultura.

Vai-se disseminando assim, por tôdo o Brasil, o trabalho profícuo e altamente meritório dos japonêses, principalmente num momento como atual, de dificuldades no setor do abastecimento.

* * *

Sem querer fazer paralelos depreciativos, o que seria, além de deselegante, injusto, pois tôdas as colônias estrangeiras que nos procuram o fazem para trazer-nos a preciosa contribuição do trabalho, do capital ou do sangue, quando não tôdas essas, simultàneamente, temos que reconhecer que algumas delas, e especialmente no setor agrícola, têm tido em nossa vida uma colaboração deveras notável.

Quando o braço escravo, já escasso, foi definitivamente posto fóra das fazendas de café do centro-leste do país, o braço italiano, importado a princípio pelo Conde de Paranayba e pelo Barão de Ibicaba, sustou o desastre que representaria o abandono das lavouras cafeeiras, as quais fez renascer e prosperar com novo sopro de vitalidade.

De S. Paulo, a imigração italiana irradiou para outros pontos principalmente o sul de Minas, o Paraná e a região serrana do Rio Grande do Sul. Refluindo, depois, para a Capital paulista, os já então filhos dos imigrantes italianos foram elementos básicos na nascente e hoje pujante indústria do "maior parque industrial da América Latina".

Em Santa Catarina — Blumenau e Itajaí—, no Paraná e no Rio Grande do Sul — S. Leopoldo — e também no Paraná, criaram os colonos alemães núcleos de trabalho fecundo cada vez maiores e mais prósperos com o passar dos anos.

Poloneses, no Paraná, holandeses em S. Paulo, vêm igualmente desenvolvendo, principalmente nos últimos tempos, seu trabalho creador.

Não se trata, pois de comparações. Mas, salientando o trabalho dos japonêses, queremos ressaltar êsses aspectos marcantes que apontámos: ser relativamente recente e "essencialmente agrícola"; representar uma porcentagem mui importante na produção total, à vista do número proporcionalmente reduzido dos elementos nipônicos radicados no Brasil; empregar uma técnica agrícola eficiente e capaz de, pelo exemplo, fazer seguidores entre os elementos menos capazes das classes agrárias brasileiras; tratar-se, em geral, de bons cidadãos, trabalhadores e pertinazes.

Quanto ao dizer-se que o colono nipônico, ou qualquer outro de procedência estrangeira, rouba o trabalho ao nacional, de preferência o nordestino, perseguido pelo clima hostil, não nos parece justa a asserção. Na agricultura brasileira há trabalho para tôdos. Um dos maiores problemas da cafeicultura paulista, por exemplo, é a falta de braços, e não o excesso dêles. De tôdas as zonas velhas afluem para o norte do Paraná milhares de trabalhadores rurais, despovoando as velhas fazendas agro-pastoris de S. Paulo, Minas e Estado do Rio. O próprio Nordeste, não tem excesso de mão de obra. O que há, alí, é a necessidade cíclica do êxodo, motivado pelas sêcas. Tôdos pódem ser aproveitados, cada um na sua especialidade e na sua possibilidade de adaptação. Em seu setor — insistimos — o japonês é não apenas econômicamente útil, mas socialmente necessário, como um verdadeiro professor de técnica rural.

* * *

Finalizando estas ligeiras apreciações, seria interessante que focalizassemos o papel dos agricultores nipônicos na lavoura cafeeira do Estado. Não é êle tão restrito como poderiam supor os menos avisados, pois, sendo recente a penetração dos nipônicos no setor cafeeiro — a imigração japonêsa no Brasil data de 1908 — já contam êles com 4.061 cafeicultores, num total de 65.500 lavradores de café registrados, no Estado de S. Paulo, ou sejam 6,2%. Como o total de japonêses existentes entre nós é de pouco mais de 3% da população total do Estado, verifica-se que, na lavoura cafeeira, — que não é a sua principal atividade agrícola — êles têm uma porcentagem dupla da que constitui o seu coeficiente na população geral. A área das suas fazendas cafeeiras é de 70.000 alqueires paulistas, sendo ocupados com café, pròpriamente, 26.250 alqueires. O número de cafeei-

ros de propriedade dos japonêses, no Estado, (êsses dados são referentes a 31 de dezembro de 1952) é de 53.000.000, em face dos .... 1.093.375.944 existentes nessa data, o que representa 4,8%. Quanto à produção cafeeira dêsses 4.061 lavradores japonêses, não temos elementos para fornecê-la. Não se poderia avaliá-la pelo mesmo coeficiente da produção geral do Estado, que é de 30 arrobas por mil pés, média dos últimos anos, e isto porque as lavouras dos japonêses se situam geralmente em zonas novas, de maior produtividade, de onde a razoável dedução de que deve ser maior do que os 4,8% representados pelo número de cafeeiros de sua propriedade.

Há municípios em que é grande a concentração dos cafeicultores japonêses, como demonstra o seguinte quadro:

MUNICÍPIOS PAULISTAS EM QUE É MAIOR A PORCENTAGEM DE CAFEICULTORES JAPONÊSES

Municípios	Japonêses	Outros inclusive brasileiros	Total	Porcentagem dos japonêses
Araçatuba	125	478	603	20,73
Avanhandava	116	234	350	33,14
Biriguí	209	1 003	1 212	17,24
Cafelândia	171	282	453	37,75
Getulina	254	222	476	53,36
Júlio Mesquita	33	19	52	63,46
Lins	886	857	1 743	50,83
Marília	170	346	516	32,95
Paraguaçú Paulista	60	284	344	17,44
Presidente Wenceslau	63	184	247	25,51
Promissão	222	503	725	30,62
Quatá	64	381	445	14,38
Santo Anastácio	82	357	439	18,68

Aliás, tende a crescer a densidade da concentração japonêsa na cafeicultura paulista, como, de um modo geral, em tôda a nossa agricultura, (paulista e nacional) de vez que os nipônicos se dirigem, preferencialmente, para as lides agrícolas, ao contrário do que hodiernamente sucede, em tôda parte, sendo, como é, mundial o fenômeno do êxodo dos campos para as cidades.

Queremos consignar, por último, um registro altamente simpático e mesmo comovedor, em relação aos nossos sentimentos de gente afetiva: o do patriarca japonês Rio Mizuno, que, tendo sido o pioneiro da imigração nipônica no Brasil, há quase cinquenta anos, e tendo retornado à sua pátria, de lá voltou, em 1950, afim-de, segundo dizia, vir morrer na terra do Brasil, que êle tanto amava. Êsse gesto do ancião Mizuno, então com 93 anos, muito impressionou a opinião pública nacional e a colônia japonêsa aqui radicada. Pouco tempo depois, efetivamente, Rio Mizuno entregava o seu corpo à terra do Brasil, que êle não apenas amara, mas, por longos anos, cultivara com seus braços e regara com seu suôr.

CONTABILIDADE AGRÍCOLA E PASTORIL

J. REMELMANS
Engenheiro Agrônomo

(continuação)

VIII

Livro Ponto de bolso do administrador e dos fiscais.

São os livros comuns encontrados no comércio, de 11 x 16 cm. Em todos êles a lista dos nomes será feita mensalmente na mesma ordem alfabética, pelo guarda-livros, ordem correspondente à do Livro Ponto Mensal, do escritório. Isto para facilidade indispensável e perfeição do "Ponto diário" à noite.

É comum os fiscais e feitores não conhecerem frações (¼ ½ ¾ etc.). Um sistema bom e adequado ao espaço exíguo da caderneta será:

um quarto de dia	—
meio dia	⊤
três quartos de dia	⊢
um dia	□
faltou	×

No último dia do mês estas cadernetas serão somadas pelo guarda-livros e seus totais conferidos com os do Livro Ponto Mensal. Isto evitará a maioria das reclamações do pessoal, por falta de dias, pois os trabalhadores pedem ao fiscal quantos dias êles tem ganho, "afim de verificar se a caderneta está certa".

Boletim Diário:

Os modelos são variadíssimos, e procuram responder às aspirações de cada proprietário.

Apenas daremos um modêlo por nos parecer prático e simples, embora não sejamos partidários dêsses boletins como documento contábil.

A maioria dos boletins pecam por ter impresso todos os títulos e subtítulos, muitas vêzes usados apenas um ou dois meses por ano.

Uma lista dêsses títulos (Plano da Contabilidade) deverá ser entregue ao encarregado de redigir o boletim, para sua orientação e unificação do boletim.

Querendo que o Boletim Diário seja a base para a contabilidade, é preciso sempre evitar que o mesmo fato seja mencionado em dois lugares diferentes, no mesmo boletim.

Êstes boletins devem deixar cópia na fazenda. O do modêlo tem 22 x 66 cm.

Ficha de Ponto Individual:

Estas fichas em cartolina, (uma para cada conta de Empregado) não são indispensáveis.

Elas oferecem todavia as seguintes facilidades práticas:

1.º) o gerente as escritura, ficando assim ao par de todo o movimento, diàriamente;

2.º) pode-se fazer figurar nelas o número de dias de serviço da família tôda, gastos nas empreitadas e nas parcerias. Isto permitirá verificar:

a) se o parceiro está cumprindo o contrato de presenças;

b) se o empreiteiro, o colono, ou o parceiro ganhou ou perdeu na empreitada;

3.º) a prestação dêsses dias de serviço obrigará o fiscal a passar por todos êsses serviços, diàriamente;

4.º) as anotações de serviço permitirão uma estimativa para os adiantamentos a conceder;

5.º) no interior da ficha encontraremos todos os dados sôbre a família (nome, idade, estado civil, nacionalidade, função, n.º da caderneta oficial, e qualquer outra informação que fôr julgada útil. Será pois o cadastro da fazenda).

6.º) no seu interior estará guardado o fólio oficial do Conta Corrente, bem como as fichas de débitos durante o mês em curso, e até o seu lançamento na escrituração.

Também as fichas de crédito (por entrega de empreitada, ou de produtos colhidos por ex.) ficarão guardadas até o fim do mês.

Assim sendo, a Ficha Ponto Individual, com seus anexos, constituirá a conta corrente, sempre em dia, do empregado, faltando às vêzes, apenas alguma despesa pequena, de leite (na caderneta ponto do leite) ou fubá (na caderneta ponto do moinho) etc.

O formato dessa ficha deverá estar de acôrdo com o formato da ficha de Conta Corrente, pois ela deverá cobrir bem esta, para evitar sujá-la.

O formato do modêlo é 22 x 25 cm, que poderá ir até o formato de livro: 22 x 32 cm.

Fichas DEVEDOR/CREDOR:

Já vimos a descrição e o funcionamento dessas fichas em duas vias. Elas serão usadas para todos os salários que não figuram no Livro Ponto (empreitadas, ordenados, etc.) sendo sempre debitado o título MÃO DE OBRA.

Livro de Colhedores:

Embora seja mais indicado descrever êste livro nas contas culturais, êle pode também o ser aqui, para completar os registros destinados a Mão de Obra.

Êste livro, de preferência a fichas, é destinado ao pagamento das

FAZENDA BELA VISTA

Boletim do dia ... de .... de 19..

Tempo: .... Temperatura: .. Estado do céu: ..... Chuva mm ..

SERVIÇOS	Nº dias	Importância total

CAIXA

	DEVE	HAVER
Saldo:		
Balanço:		
Receitas em natura		

CRIAÇÕES

	Existente ontem	Nascido hoje	Morto hoje	Comprado vendido	Existente hoje
Touros					
Vacas					
Novilhos					
Novilhas					
Bezerros					
Bezerras					
Boi carro					
Cavalos					
Éguas					
Burros					
Mulas					
Porcos					
Porcas					
Capadetes					
Leitões					
Leitoas					

LEITE

	Produzido lts	Remetido lts	Vendido na fazenda	Consumo cede	Dado aos empr.
Hoje					
Até ontem					
TOTAL					

CAFÉ

	Colhido alq	Beneficiado scs.	Remetido scs.	Vendido na fazenda scs.	Estoque scs.
Hoje					
Até ontem					
TOTAL					

ALGODÃO

	Colhido @ TT.	Beneficiado @ TT.	Remetido à Maquira	Vendido @ TT.	Estoque @ TT.
Hoje					
Até ontem					
TOTAL					

Anexos:

O Administrador

Nota:

COLHEITA DE ..... SEMANA DE ..... a ..... DE ..... DE 19...

Nº	NOMES	..... colhidos	.. totais	Valor total	Caução anterior	Caução esta semana	Caução total	Valor ganho	Saldo anterior	Total a pagar	PAGO	Observa	Saldo que passa

colheitas, especialmente quando se ocupa muita gente estranha à fazenda.

O modêlo abaixo representa as duas páginas opostas do livro aberto, tendo cada uma 22 x 32 cm.

Cada colhedor receberá um número de ordem, reproduzido nos sacos, cestos e panos que leva para as lavouras, afim de diferençar o serviço de cada um.

As pesadas são registradas num livro qualquer, saco por saco, de cada talhão separadamente, e as somas diárias colhidas, são transcritas nêste livro de colhedores, para o fim de pagamento, em geral semanal.

É comum ser feito um desconto por quilo colhido, para forçar o pessoal a colher "até o fim", quando o rendimento diário cai consideràvelmente. É o motivo das colunas "Caução".

É comum também certos colhedores deixarem o ganho todo para receber no fim. Motivo pelo qual aconselhamos um livro, que evitará extravios de documentos.

Também é comum não existir trôco suficiente para todos, e ficarem frações sem pagar, ou pagas a mais. E o motivo da coluna "Saldo que passa" com o sinal — (menos) quando tiver sido pago a mais. Sua posição à margem extrema direita, é para permitir sua transferência fácil para a semana seguinte, na coluna "Saldo anterior".

Quando houver colhedor que não pode ser pago, mas sim creditado em conta corrente, escrever-se-á na linha correspondente, na coluna "Pago": a creditar.

Fichas para Médico e Fichas para Farmácia

Em muitas fazendas os gastos feitos pelo pessoal, em consultas médicas ou em medicamentos, são garantidos pela fazenda, que os descontam do pagamento dos empregados.

O costume é ter uma caderneta, cuja entrega ao doente equivale a um cheque em branco sôbre a farmácia; ou a caderneta fica na farmácia, e esta não dá satisfação, nem avisa dos débitos feitos, ficando assim a fazenda responsável pelos débitos dos empregados que saem durante o mês, e às vêzes pelas compras que fazem após a saída!

Aconselhamos as fichas de modêlo abaixo. Elas não devem ser numeradas.

O Sr. .....
vai consultar o médico, Dr. .....
vai à Farmácia
para lhe ser fornecido medicamentos até o máximo de .....cruzeiros.
Fazenda ..... de ..... de .....
Assinatura: .....

Medicamentos fornecidos	Custo

FICHA N.º

MEZ		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	DIAS TOTAES	PREÇO

FICHA N.º_____

MEZ		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	DIAS TOTAES	PREÇO

A ficha é feita em três vias. As duas primeiras são entregues ao empregado que as entrega ao médico, ou à farmácia, como garantia de responsabilidade da fazenda. A terceira via vae para a pasta formada pela Ficha de Ponto Individual.

A segunda via, devidamente completada, será procurada na farmácia, o dia seguinte, pelo leiteiro por exemplo. Chegada à fazenda, esta segunda via substituirá a terceira via na Ficha de Ponto Individual, até sua contabilisação no fim do mês.

Para fim de arquivamento no coletor do "Diário", estas fichas terão o mesmo formato que as fichas DEVEDOR/CREDOR.

CULTURA DO CAFÉ

JOÃO CÂNDIDO FERREIRA FILHO

(Continuação)

PODA

Conforme foi visto, o pé de café no Brasil é constituído de quatro mudas, em média. Em certas regiões muito favoráveis à cultura do cafeeiro, lavradores há que usam duas covas retangulares juntas, ou melhor, separadas por pequeno espaço de 20 centímetros, recebendo cada cova 4 mudas, mais ou menos. O processo em questão é conhecido sob a denominação de **plantio em reboleira,** porque cada pé é formado de cêrca de 8 cafeeiros que dão ao conjunto uma forma prismática. Nos primeiros anos, os cafèzais em reboleira produzem fartas colheitas, mais do que os instalados pelo processo comum; verifica-se, entretanto, um declínio mais rápido da produção, nesse sistema de cultura, quando o solo entra em decadência.

Voltando ao processo corrente de plantação dos cafèzais brasileiros, devemos insistir nos cuidados especiais que as plantas novas exigem, a fim de poderem formar, mais tarde, cafeeiros adultos de forma harmoniosa e compatível com a máxima produção. Para isso, é necessário que cada mudinha de café se desenvolva verticalmente e sempre à mesma distância de suas vizinhas (cêrca de 20 centímetros); se houver entrelaçamento de caules a formação do pé de café nunca poderá ser perfeita. Nas covas bem cuidadas, o referido pé, ao crescer, torna-se arredondado e, mais tarde, quando começa a produzir, a forma cilíndrica vai se desenhando, oferecendo, então, aspecto muito agradável à vista. Conservar tais cafeeiros na devida forma deveria ser a preocupação constante dos cafeicultores. A poda, por si só, não mantém a forma ideal do cafeeiro; esta é subordinada a uma série de cuidados culturais, dentre os quais sobressaem: a defesa contra a erosão, a adubação racional e a maneira de tratar a árvore por ocasião da colheita. Não adianta, portanto, o corte alto da ramagem da base dos cafeeiros em decadência, visando a manutenção da forma normal.

Nas Índias Neerlandesas a operação chamada **espontadura** é muito empregada; consiste em limitar a altura da árvore, cortando a sua extremidade a 1,60 m ou 1,80 m, quando o cafeeiro alcançar pouco mais de 2 metros. A poda em aprêço é feita com o fim de facilitar a colheita e o tratamento contra as moléstias e pragas. No Brasil a espontadura não praticada, os cafeeiros crescem livremente e alcançam grande altura nas condições muito favoráveis de clima e solo. A limitação das árvores constitui assunto debatido e que não foi ainda estudado em as nossas estações experimentais. Enquanto essa e outras operações se mantiverem obscuras, o cafeicultor deverá sòmente executar a poda de limpeza (corte dos galhos secos) e a extirpação das partes atacadas por molestias e pragas, assim como a eliminação dos **gulosos** ou **ladrões.** Êstes últimos são os ramos que crescem

verticalmente e com muito vigor, à custa das partes úteis da planta. Os cafeicultores costumam também eliminar os **esporões,** modalidade de gulosos que nascem na base do tronco, tomam posição horizontal e crescem exageradamente, em prejuízo dos seus vizinhos. Outra operação também executada freqüentemente é a que consiste em suprimir a vegetação excessiva que se entrelaça na parte inferior dos cafeeiros. Êsse emaranhado de ramos na base da planta é conhecido sob a denominação de **saia.** A eliminação desta não deve ser exagerada; do contrário, a base da planta, e o solo de baixo do cafeeiro ficariam sem proteção contra a irradiação solar. Segundo a maioria das opiniões, a saia deverá ser eliminada à altura média de 30 centímetros do chão.

Outra operação também empregada entre nós consiste em decepar os cafeeiros velhos, aproximadamente a 20 centímetros do solo, visando o rejuvenescimento do velho tronco. Em cada cepo resultante dessa operação, aparecem vários rebentos; dêstes, o mais forte será escolhido para substituir o tronco, sendo os demais eliminados. Essa poda de restauração só produz bons resultados quando os cafeeiros não são muito velhos e quando o solo se mantém ainda em boas condições; mesmo assim, aconselha-se adubar o cafèzal com estrume de curral para favorecer o crescimento das novas hastes.

A **desbrota** é a operação indispensável depois da poda; consiste na eliminação dos rebentos que nascem nas proximidades das partes podadas. Alguns meses depois da poda escolhe-se o rebento mais vigoroso para substituir o ramo amputado sendo suprimidos os demais brotos quando ainda tenros.

ADUBAÇÃO

A matéria orgânica é, sem dúvida, o elemento de predileção do cafeeiro; isso mesmo êle mostra quando exige terra de mata recém-desbravada e também pela maneira como agradece, quando já em decadência, os suprimentos de matéria orgânica incorporados à terra onde vegeta. A êsse respeito convém lembrar a opinião de muitos lavradores paulistas que acreditam ser imprecindível a presença do sertão para se poder formar convenientemente o cafèzal. É uma força de expressão que mostra bem a importância do húmus na vida do cafeeiro. Não é de admirar, portanto, que cafèzais de 60 anos, e mais ainda, continuem a produzir convenientemente, graças à incorporação, de tempos a tempos, de matéria orgânica, geralmente sob a forma de estêrco animal. Por outro lado, cafeeiros que vegetam em idênticas condições de clima e solo, sem estrumação e sem defesa, entram em decadência logo depois dos 20 anos.

A quantidade de elementos nutritivos extraídos do solo por uma colheita de café, na área de 1 hectare, é bastante variável, mas não se afasta muito da seguinte: 12 quilos de potassa, 8 de nitrogênio e 1,5 de ácido fosfórico. Considerando a boa profundidade das terras cafeeiras, não é fora de propósito que sejam encontrados na mesma área, cêrca de 10.000 quilos de nitrogênio, 5.000 de ácido fosfórico e 7.000 de potassa. Por êsses dados verifica-se que a decadência precoce das lavouras cafeeiras não é motivada pelo consumo de elementos

nutritivos sugados pelas raízes das plantas. Tais elementos, não sendo exportados pelas contínuas colheitas, só podem ser retirados do solo pelas águas de escorrimento e de infiltração, as quais arrastam os nutrimentos para fora do alcance das raízes.

Pelo exposto, conclui-se que muito antes do lavrador pensar em adubar seus cafèzais, deve pôr em prática os processos de defesa do solo aconselhados no capítulo anterior.

Vejamos agora os fertilizantes que melhores resultados oferecem à lavoura cafeeira.

O adubo orgânico mais importante é o estrume de curral, por si só capaz de rejuvenescer os cafèzais não muito anosos. Sua composição média por 1.000 é, mais ou menos, a seguinte: nitrogênio 4 a 6, ácido fosfórico 2 a 3 e potassa 4 a 6, entrando com 200 partes a substância orgânica.

A quantidade a empregar varia de 5 a 15 quilos por pé, conforme a idade da planta, dependendo também da natureza do solo e do trato que o cafèzal tem recebido.

O estrume pode ser distribuído no fundo de sulcos abertos junto à saia do cafeeiro, sendo em seguida coberto de terra.

Nem sempre as lavouras cafeeiras podem dispor de estêrco suficiente para melhorar seus cafèzais; daí a necessidade de substituí-lo por outro adubo orgânico, como, por ex., pelo **composto.** Êste último adubo é formado pela mistura do lixo da fazenda com tôda a sorte de detritos: palha de milho, de arroz, de feijão, mato capinado dos caminhos (desde que não seja tiririca ou qualquer outra erva daninha); enfim, todos os resíduos que se podem juntar na fazenda. Todos êsses detritos são depositados em grande cova retangular aberta à sombra de uma árvore. Durante o amontoamento do material fertilizante molha-se cada camada com água ou, melhor, com caldo de estrumeira, sendo conveniente polvilhar o monte com cal, de tempos a tempos, para ativar a decomposição da massa.

O valor do composto é quase idêntico ao do estrume animal.

A palha de café, proveniente do benefício do café, constitui um dos melhores adubos orgânicos; em 1.000 partes, ela contém 8,6 de nitrogênio, 1,7 de ácido fosfórico, 20,7 de potassa, 3,9 de cal e 1,7 de magnésio. Por essa análise, verifica-se que a palha de café é a um tempo adubo orgânico e potássico, que merece tôda a atenção dos interessados, porque a potassa constitui o elemento nutritivo dominante em quase tôdas as partes do cafeeiro, entrando com 65% na cinza do grão de café.

A palha de café em vez de ser espalhada nos cafèzais, tal como sai da máquina de beneficiamento, deve sofrer fermentação em montes, a fim de se transformar em massa humosa. Nesse estado ela atua da melhor maneira na fertilização da terra, ao passo que espalhada no solo e não enterrada, mal se decompõe, mumifica-se e perde o seu grande valor nutritivo. O curtimento da palha de café pode também ser feito no **composto,** caso em que melhora sensìvelmente a qualidade do mesmo.

Outro processo de fornecer matéria orgânica ao solo é obtido com o emprêgo da adubação verde.

O feijão de porco (Canavalia ensiformis) é, talvez, a planta mais empregada para êsse fim, porque não é trepador e também por ser rústico e bom produtor de folhagem; o mesmo acontece com a **Crotalaria juncea.**

As leguminosas destinadas à adubação verde, em geral, são semeadas no início da estação chuvosa e cobrem o terreno durante o período de maior precipitação pluvial, impedindo assim a lavagem do solo. Terminada essa tarefa de proteção, a massa verde pode ser acamada e picada pela grade de discos e em seguida enterrada nas ruas do cafèzal.

No caso do feijão de porco, empregam-se cêrca de 60 quilos de sementes, por mil pés de café, sendo semeado em 2 ou 3 linhas para cada rua, com espaçamento de 50 a 60 centímetros. Tratando-se de crotalária, as plantas ficarão mais aproximadas, cêrca de 30 a 40 centímetros, entre fileiras e bem próximas na mesma linha, sendo o gasto de 30 a 40 quilos de sementes por mil pés.

No que diz respeito à adubação mineral, o Dr. Dafert refere-se à mesma da maneira seguinte: "Sem dizermos que os adubos minerais sós não são capazes de aumentar as colheitas de cafeeiros, precisamos confessar que achamos o seu emprego pouco recomendável nestas condições (sem estêrco, composto, casca de café, etc.)"...

O referido autor aconselha as seguintes fórmulas, para árvores de 8 a 20 anos:

— I —

60,8 kg. de farinha de sangue
14,3 " " Escória de Thomas
24,9 " " cinzas de casca de café.

— II —

São empregadas, por árvore e por ano 350 gramas desta mistura

51,8 kg. de tortas de mamona — 10,6 kg. de Escória de Tomas
23,5 " " farinha de sangue — 14,1 " " cloreto de potássio

São empregadas, por ano e por árvore, 500-550 gramas desta mistura.

— III —

63,2 kg. de cinzas de casca de café
36,8 " " farinha de ossos.

Empregam-se desta mistura, por ano o por árvore, cêrca de 150 gramas, ajuntando-se, além disso, em três porções (setembro, dezembro e abril) 120 gramas de sulfato de amoníaco".

Entre os adubos comerciais, a farinha de osso merece especial

atenção por parte dos cafeicultores. Porque é adubo produzido no Brasil, seu preço não é tão elevado como o de outros adubos químicos e sua ação, pôsto que morosa, é de muita eficiência, de vez que nossas terras em geral são pobres de ácido fosfórico. Aconselha-se empregar a farinha de ossos na ocasião de enterrar os adubos seguintes: estrume, composto, casca de café e adubo verde. Seja êle qual fôr, depois de distribuído, em sulco ou na superfície do terreno, deverá ser polvilhado com 300 a 400 gramas de farinha de ossos, por pé, e em seguida incorporado à terra. Os pós de ossos contêm 23 a 25% de ácido fosfórico e 3 a 4% de nitrogênio.

SOMBREAMENTO

O **Coffea arabica,** na sua pátria de origem (Abissínia) encontra-se vegetando sob a proteção da floresta. Em ambiente de meia sombra, isto é, protegido por árvores maiores, êle é cultivado em quase tôda a zona tropical, onde as condições edáficas e climáticas permitem o seu desenvolvimento. No Brasil, principalmente nos espigões de terra roxa encaroçada, a preciosa rubiácea veio encontrar condições ecológicas de tal modo benéficas, que ninguém se lembrou de protegê-la contra os fatôres desfavoráveis do meio. Por êsse tempo, a terra nova e fecunda, a vizinhança da mata virgem protetora contra os ventos violentos, o mercado sem peias nem exigências em qualidade, tornavam a lavoura cafeeira verdadeiramente privilegiada, entre as demais explorações agrícolas. Com o correr do tempo, essa situação começou a sofrer sensíveis modificações, quando grande parte dos cafèzais brasileiros entrou em decadência precoce, em virtude da falta de defesa do solo e dos maus tratos às árvores. Correntes apareceram então, oferecendo produto indiscutìvelmente melhor. Tudo isso concorreu para alterar de maneira sensível a situação privilegiada de que gozava a lavoura cafeeira do nosso país.

Atualmente, os técnicos na matéria apontam duas providências capazes de remediar a situação: o sombreamento dos cafèzais e o preparo esmerado do produto; a primeira, propondo-se melhorar o solo, a planta e a qualidade do produto; e a segunda, visando esta última finalidade. Tudo faz crer que se os cafèzais brasileiros fôssem de início instalados sob a proteção de árvores de sombra, a situação seria outra, nos dias que passam, uma vez que os problemas referentes à qualidade do produto, à defesa do solo e ao vigor das plantas tomariam rumo mais consentâneo com a exploração racional do cafeeiro.

Como a finalidade dêste trabalho visa principalmente a qualidade, não podemos deixar de tratar, com certa minuciosidade, dos pontos que influem mais de perto na obtenção do melhor produto; o sombreamento e o preparo acurado do café. Continuando as considerações sôbre o primeiro, vamos em seguida indicar as principais vantagens oferecidas pela cultura do cafeeiro à sombra.

MELHORIA DA QUALIDADE

E' do conhecimento de todos aquêles que se interessam pela lavoura cafeeira que zonas há onde os cafés só podem produzir boa bebida quando colhidos perfeitamente maduros (cerejas), em seguida despolpados e sêcos cuidadosamente. Isso quer dizer que nessas regiões, tanto o café sêco na árvore como as próprias cerejas que sofrem a secagem em terreiro ou secadores mecânicos, produzem, em geral, bebida dura (não suave). Em outras zonas mais favoráveis, os cafés, geralmente, são de bebida mole (suave), mesmo os não despolpados e aquêles que secam na árvore. O que foi dito acontece nas condições atuais da lavoura cafeeira do Brasil, onde os cafeeiros em geral não são protegidos por árvores de sombra. A situação é outra para os arbustos sombreados, os quais podem produzir um bom café, mesmo nas chamadas zonas da cafés duros. Êsse fato foi constatado por Navarro de Andrade, que assim se refere: "Podemos também verificar que o café colhido de cafeeiros cultivados à sombra produz muito menor número de frutos chochos, grãos mais graúdos e menor percentagem de escolha". E mais adiante: "Em fins de 1931, mandamos colher café de dois talhões, um desabrigado e outro protegido por eucalíptos, (1) que, depois de beneficiado, foi remetido à Secção do Café da Secretaria da Agricultura de São Paulo. Feita a prova de xícara, sem que os técnicos tivessem conhecimento da proveniência e natureza do café, foi achado mole e suave o do talhão abrigado; duro e mau, o do cafèzal em pleno sol".

DEFESA CONTRA AS INTEMPÉRIES

É sabido que os cafeeiros expostos à ação dos ventos fortes perdem grande parte de suas fôlhas, sofrem delicerações na base do tronco, com a contínua agitação da árvore, não sendo também de menosprezar os prejuizos decorrentes da queda acentuada das flores.

As ondas de frio vindas do sul causam danos consideráveis, principalmente aos cafèzais novos, situados nos pontos elevados e sem a proteção da mata.

Inúmeras fazendas de café são instaladas em zonas onde os invernos rigorosos podem prejudicar os cafeeiros, principalmente por ocasião das geadas, caso em que se verifica, quase sempre, a morte da parte aérea da planta. Os cafèzais protegidos por árvores maiores não morrem com a geadas; nas piores condições, os ponteiros mais tenros e ingurgitados de seiva ficam queimados, sem danos sensíveis para a planta.

MANUTENÇÃO DA MATÉRIA ORGÂNICA

Os detritos formados pelas fôlhas, ramúsculos, frutos e outras partes, que se desprendem das árvores de sombra, vão se depositando pouco a pouco e formam uma camada de matéria orgânica, que se asseme-

(1) Eucalipto não é essência aconselhável para sombreamento dos cafèzais.

lha à manta de uma floresta. Êsse suprimento permanente de restos vegetais conserva o terreno em muito boas condições físicas, químicas e biológicas.

CONSERVAÇÃO DA UMIDADE

As árvores de sombra evitam a ação causticante dos ráios solares; conseqüentemente, a evaporação se processa com lentidão, mantendo, assim o balanço hídrico nas melhores condições. Isso quer dizer que no período de sêca os cafeeiros nada sofrem, mesmo porque os aguaceiros, que amenizam as prolongadas estiagens, encontram nas árvores de proteção e na manta, que recobre o solo, verdadeiros diques, que obrigam as águas a se infiltrar lentamente na terra.

Isso não acontece nos terrenos desnudos, na superfície dos quais as águas pluviais geralmente escorrem com rapidez.

REGULARIZAÇÃO DAS COLHEITAS

Sob a ação direta da luz solar, os cafeeiros, que medram em terra nova e em condições favoráveis de clima, intensificam de tal modo suas principais funções que, não raro, produzem colheitas exageradas, que debilitam as plantas, exigindo depois repouso prolongado, a fim de recuperar as fôrças perdidas. Mesmo tratados convenientemente, os cafèzais, depois de grande carga, produzem minguadas colheitas na safra seguinte. Êsses grandes saltos de produção conduzem as árvores à decadência precoce. Quando se trata de cafeeiros protegidos, a luz coada através das árvores maiores atua como regularizadora das funções das plantas, evitando, por conseguinte, as grandes oscilações de rendimento.

Além da regularidade da produção, verifica-se ainda que, nos cafeeiros abrigados, a maturação dos frutos se processa com uniformidade; isso representa uma vantagem de suma importância no preparo dos cafés finos.

DEFESA CONTRA EROSÃO

O desgaste contínuo do solo pelas enxurradas constitui, como já temos visto, o flagelo número um da cultura cafeeira instalada em terrenos ondulados, que são os mais comuns em lavoura dessa natureza. O sombreamento dos cafeeiros se propõe anular a violência dos aguaceiros, obrigando as águas de escorrimento a penetrar lentamente no solo.

DESVANTAGENS

A par de tantas vantagens, apontam-se algumas desvantagens, no processo de abrigar os cafeeiros sob a ramagem das árvores. Um dos inconvenientes alegados refere-se à intensificação das doenças e pragas. É bem provável que outras desvantagens sejam verificadas nesse sistema de plantio, mas é preciso notar que muitas delas correm por conta do exagêro de sombra, pois é sabido que o cafeeiro prefere a som-

bra rala, **penerada** e não o denso sombreamento que prejudica sensìvelmente a sua produção.

ÁRVORES DE SOMBRA

A fim de evitar exagêro de sombra, é aconselhável escolher árvore de copa estendida, não densa e, portanto, capaz de permitir boa distribuição de luz sôbre os cafeeiros. Tais árvores devem ser suficientemente rijas para não desgalharem com facilidade por ocasião dos fortes ventos. Em geral escolhem-se leguminosas de rápido crescimento; as plantas pertencentes a essa família concorrem, como é sabido, para o enriquecimento do solo em nitrogênio. Diversos ensaios estão sendo executados atualmente, nos estabelecimentos oficiais, com o fim de ser feita a escolha da árvore de sombra mais conveniente e com o intuito também de resolver outras faces da importante questão.

Na Colômbia e América Central, assim como em algumas localidades do litoral brasileiro, as árvores mais usadas para sombreamento dos cafèzais são as pertencentes ao gênero **Ingá**. As espécies empregadas até agora com melhores resultados são: ingá rabo de mico (Inga edulis), ingá quatro quinas (Inga striata) e ingá ferradura (Ingá sesselis). Todos êsses ingàzeiros cobrem o chão com espêssa manta de detritos, que mantém o solo bem suprido de húmus e suficientemente sombreado para impedir o desenvolvimento das plantas invasoras.

Como as sementes dos ingàzeiros perdem o poder germinativo com grande rapidez e como muitas delas germinam na própria vagem, convém colher os frutos logo que amadureçam; em seguida, as sementes são retiradas das vagens e semeadas sem demora em jacàzinhos ou diretamente no cafèzal. Neste último caso, algumas sementes são plantadas no fundo de uma cova, idêntica à indicada para o café, e cobertas com leve camada de terra, sendo também protegidas por achas de madeira.

Além dos ingàzeiros já citados, é provável que muitos outros (são conhecidas mais de 250 espécies do gênero Ingá), assim como outras leguminosas, possam de futuro entrar no rol das boas árvores de sombra; entretanto, as que se têm mostrado até agora mais adequadas à reumificação do solo, são as espécies acima indicadas, como se pode observar na fazenda do Dr. Barros Alcântara, em Caçapava, onde vem sendo adotado o sombreamento dos cafeeiros com ótimos resultados.

As distâncias empregadas para as árvores de sombra variam muito; dependem do porte da árvore, do clima, do solo e do espaçamento entre os cafeeiros.

No pequeno cafèzal plantado na Escola Nacional de Agronomia foram empregados os espaçamentos indicados. Verifica-se, nesse caso, a separação de 3,5 m entre os pés de café (3 mudas por cova) e 10,5 m entre os pés de ingàzeiros. Para proteger os cafeeiros no período estival, durante a formação dos mesmos e durante o crescimento dos ingàzeiros, renques de crotalárias (C. juncea) foram plantados nas ruas do cafèzal.

Outro processo que pode ser empregado para cafeeiros distanciados de 4 metros é o seguinte: cada árvore de sombra abriga 4 pés de café mais tarde, se a sombra se mostrar muito densa, quando os cafeeiros estiverem em plena produção, elimina-se um ingàzeiro alternada-

mente, isto é, um sim outro não, de modo a aumentar a distância entre êles.

Os ingàzeiros exigem poda de formação, para que a árvore adulta apresente fuste alto e copa em **guarda-sol.**

COLHEITA

A colheita do café começa quase sempre em abril e prolonga-se até setembro. Antes de iniciar a apanha é de costume proceder-se à **coroação,** que consiste na limpeza do solo debaixo do pé de café. A operação é feita geralmente a enxada; o operário encarregado de tal serviço constrói, ao redor de cada cafeeiro, uma **coroa,** isto é, um cordão circular feito de detritos e de certa quantidade de terra solta. A limpeza do terreno pode também ser executada com ajuda de um varredor atrelado, formado de duas pranchas em ângulo, que determina o amontoamento do cisco nas ruas do cafèzal.

Em terrenos planos, muitos lavradores acumulam simplesmente o cisco em montículos dispostos entre as árvores, porque aí não há tanto perigo do café rodar. Nos cafèzais enleirados permanentemente a defesa contra o arrastamento dos frutos fica assegurada, em vista do caráter permanente das leiras. Quando tratamos da defesa do solo por êsse processo tivemos ocasião de dizer que o mato cortado pelas enxadas, na época da coroação, precisa ser rastelado para os cordões; sòmente o mato e não a terra superficial.

Uma das vantagens do referido sistema de defesa contra a erosão consiste em evitar a **esparramação do cisco,** ou melhor, o arrazamento das coroas após a colheita do café, de vez que uma operação de tal natureza acarreta a destruição, pela enxada, de inúmeras radicelas que se aninham nas leiras de cisco em busca de alimentos.

Antes de iniciar a colheita é necessário proceder-se ao levantamento do café do chão, isto é, dos primeiros frutos que amadureceram, secaram na árvore e caíram sob a ação do vento. Consiste essa operação — **varrição** — no rastelamento dos frutos sêcos que se encontram debaixo dos cafeeiros. O café de varrição fornece um produto inferior, porque os frutos ficam em contato com a terra durante muito tempo; deve, portanto, ser preparado à parte, para não prejudicar o grosso da safra.

Levantado o café de varrição, trata-se da colheita pròpriamente dita, que geralmente é feita da seguinte maneira: o colhedor aperta a base do ramo com o polegar e o indicador e deslisa, depois, a mão semicerrada até a extremidade do mesmo, desprendendo, assim, todos os frutos do referido ramo. Essa operação é denominada **derriça.** Quando posto em execução êste processo de apanha, os cafeeiros ficam despojados de seus frutos secos, maduros, verdoengos e verdes, assim como perde grande porção de fôlhas.

Pelo exposto, verifica-se que êsse sistema de colheita é sumamente prejudicial não só à árvore, como também ao produto, de vez que, em geral, os frutos secam assim misturados, fornecendo café de bebida desagradável.

Ùltimamente, várias tentativas têm sido feitas no sentido de modificar êsse grosseiro processo de colheita, sem, contudo, alcançar resul-

tados satisfatórios. Acreditamos na possibilidade de substituir a derriça comum pelo sistema de apanha, que chamaremos de **derriça cuidadosa.** Esta consiste em resvalar os dedos ao longo do ramo frutífero, sem a brutalidade que caracteriza a derriça, com certa energia, capaz de deslocar os frutos maduros e secos, deixando os verdes, que resistem mais á pressão dos dedos.

A colheita feita nessas condições apresenta as vantagens seguintes: ausência dos verdes; aproveitamento dêstes últimos, que serão apanhados na segunda colheita; manutenção das árvores em bom estado, uma vez que as mesmas não são desfolhadas pela violência da derriça comum. O processo indicado constitui um meio têrmo entre a **derriça** e a **colheita a dedo,** feita nos outros países produtores de café, que consiste em colhêr sòmente os frutos maduros. Êste seria o processo ideal para obter cafés finos, mas dificilmente poderia ser adotado entre nós, dada a grande extensão dos cafèzais e a carência de braços.

Outro processo aconselhável nas zonas consideradas favoráveis, onde o café sêco na árvore produz boa bebida, é o chamado vulgarmente de **"colheita natural"** e preconizado pelo Sr. J. Amaral Castro, que assim o define: "O sistema proposto consiste em proceder ao levantamento de todos os cafés caídos naturalmente, por meio de varrições em épocas espaçadas de 2 meses, pouco mais ou menos, de modo a evitar que o produto permaneça por tempo excessivo no chão e se estrague, como acontece atualmente com o sistema usual". Para facilitar e abreviar a queda dos frutos sêcos e murchos o autor aconselha o emprêgo do **vibrador** que, aplicado contra os galhos grossos e contra o tronco, é capaz de produzir choque vibratório, que facilita o desprendimento dos aludídos frutos.

Com a aplicação dêsse processo é possível obter um produto livre de grãos verdes, ardidos e pretos, que tanto depreciam os nossos cafés; além disso, a árvore submetida à colheita natural sofre o abalo e a desfolha violenta que caracteriza os cafeeiros derriçados.

PRODUÇÃO DE CAFÉS FINOS

A boa qualidade do café depende, em grande parte, do sistema de colheita. Os cafés mais afamados do mundo, como os de Colômbia, Costa Rica, etc., são obtidos mediante colheita a dedo dos frutos completamente maduros, os quais, depois de despolpados e tratados convenientemente no terreiro ou em secadores mecânicos, fornecem os famosos **milds.** Cafés igualmente suaves serão obtidos em qualquer zona cafeeira do Brasil, desde que seja empregado êsse processo de apanha e preparo cuidadoso do produto. O mesmo já não acontece se o café secar com a polpa. O produto, neste caso, já não poderá ser o mesmo em tôdas as zonas, porque quando o café atingir a maturidade completa, começa a sofrer um processo de fermentação, graças à presença de microorganismos, que se desenvolvem na polpa açucarada e mucilaginosa. Essa fermentação espontânea não é a mesma para tôdas as zonas. De fato, em certos lugares, como a zona da Noroeste e da Sorocabana (São Paulo), assim como em diversas localidades do Estado do Rio e Minas Gerais, êsses cafés que secam com a polpa fornecem quase sempre bebida **dura.** O mesmo não acontece na zona da Paulista, da Mogiana e outras, que

produzem cafés suaves quando bem preparados, sequem ou não com a polpa. Daí a denominação de zona de cafés **moles** para estas últimas e zonas de cafés **duros** para as primeiras. A enorme diferença entre essas duas zonas desaparece, portanto, com o simples fato de eliminar a polpa responsável pelo mau gôsto que imprime aos cafés das zonas desfavoráveis.

Outro recurso visando a qualidade consiste, como já foi visto, em manter os cafeeiros debaixo de sombra conveniente, capaz de uniformizar a maturação. Neste caso, mesmo que os frutos amadureçam em zonas não consideradas boas, a bebida em geral será **mole,** e até **estritamente** mole quando se trata de café convenientemente despolpado.

Outro caso de melhoria da bebida mesmo em zonas de cafés duros é o que se refere ao produto obtido nas grandes elevações.

Feitas estas considerações, que reputamos de utilidade na orientação da campanha dos cafés finos,, passamos agora à série de operações indispensáveis ao preparo do produto de qualidade. Para isso, vamos voltar à colheita.

Os frutos que se desprendem da árvore devem cair em lençóis estendidos debaixo do cafeeiro — é a **colheita de lençol** ou **de pano.** Na ausência dêste é necessário que o café derriçado não encontre no chão os frutos caídos anteriormente, pois é indispensável que não se misturem, dadas as precárias condições do café de varrição, que fica muito tempo em contato com a terra.

A operação que se segue é a **abanação,** feita no próprio cafèzal, a qual consiste na separação das fôlhas e detritos diversos que acompanham os frutos. A abanação pode ser feita a mão com peneira comum ou com auxílio de abanadores mecânicos. Em seguida, os frutos são colocados em sacos de 100 litros, mais ou menos, e transportados para a sede da fazenda, a fim de serem preparados convenientemente. No café vindo da roça, além do frutos, maduros encontram-se também cafés verdes e sêcos, assim como fragmentos de fôlhas, torrões, pauzinhos, etc., que precisam ser eliminados. Nas fazendas onde não há abundância de água para instalação de lavadores destinados a êsse fim, empregam-se os **separadores mecânicos** de diversos tipos, possuindo quase todos êles, uma bica de jôgo cujo movimento de trepidação elimina, pelas suas peneiras, não só a terra, como os fragmentos diversos. Em seguida, o café sofre a ação de ventiladores, que eliminam as outras impurezas, separando por densidade os frutos em diversas categorias.

Essa separação é indispensável ao preparo de um bom produto, pois se o café fôr para o terreiro tal como veio da roça, a secagem será muito irregular, dada a mistura dos diversos cafés, e o produto resultante será forçosamente de inferior qualidade.

LAVAGEM

Nas fazendas onde a água é abundante, a separação do café vindo da roça é feita baseando-se na diferença de densidade entre os seus diversos componentes. O lavador mais simples consiste em um tanque cheio de água; do café aí despejado, a parte que sobrenada é formada

pelo café **bóia** — assim são chamados os frutos geralmente sêcos que flutuam — ao passo que para o fundo vão os verdes e maduros.

Nas fazendas bem instaladas, os lavadores são aperfeiçoados e a separação do café, de modo geral, é feita como se segue: O café vindo do cafèzal é despejado em uma moega cimentada, no fundo da qual se encontra um pequeno canal destinado a conduzir os frutos a outra canaleta de madeira fora da moega, a qual, tendo certa declividade, permite a passagem dos grãos de café para o lavador pròpriamente dito. Êste é constituído de uma caixa cimentada cheia de água e atravessada na sua parte superior pela referida canaleta de madeira, por onde passa o material a ser lavado. No centro dessa caixa cimentada, a bica de madeira apresenta uma interrupção, que dá idéia de um funil. A canaleta de madeira prolonga-se além da caixa e segue para o terreiro; ao lado dessa canaleta encontra-se outro pequeno canal mais estreito e geralmente um pouco mais baixo, que sai do centro da caixa.

Vejamos agora como se verifica a separação. O café sai da moega arrastado pela água vinda da caixa dágua; em seguida,passa para a canaleta que transposta para a caixa cimentada. Ao chegar na interrupção em funil, o café separa-se em duas partes: uma, que sobrenada e continua o seu trajeto sem interrupção, é constituída pelo café **bóia,** (é preciso não esquecer que a caixa está cheia de água); a outra porção de café afunda no funil e é formada pelos frutos maduros, pelos verdes e pelas impurezas densas (pedrinhas). Essa parte que submerge procura descer, mas, ao fazê-lo, encontra certa pressão da água, ou melhor, sofre o impulso de uma coluna de água de baixo para cima, pressão essa obtida pelo jôrro de água (borbulha) que sai de um canto vindo diretamente do reservatório. A parte que sofre o impulso da água divide-se em duas porções: a primeira, formada de pedrinhas e torrões pesados, que vence a pressão da água, vai se depositar no fundo da caixa; a segunda é representada pelos cafés maduros e verdes, os quais, ao receberem o impulso da água, são impelidos novamente para cima e voltam em linha vertical para sair pela canaleta mais estreita ao lado daquela em que passa o bóia. O resultado final da passagem do café pelo lavador é o seguinte: o bóia sai numa bica; os verdes e maduros, cujos pesos se aproximam, saem juntos na outra canaleta e, finalmente, os torrões e as pedras caem no fundo da caixa, de onde são retirados, de tempos a tempos.

PREPARO DO CAFÉ POR VIA ÚMIDA

O café bóia segue diretamente para o terreiro, onde seca em poucos dias, como veremos mais adiante. Os maduros podem secar com a polpa, no casco do preparo ser feito por **via sêca** e fornecem, então, os chamados **cafés de terreiro.** Quando êsses cafés maduros, antes da secagem, são despolpados, temos o tratamento por **via úmida.**

Trataremos em primeiro lugar dêste último.

DESPOLPAMENTO

Consiste na eliminação da polpa que envolve os cafés cerejas. O despolpamento é a máquina que realiza essa operação do seguinte modo:

os frutos maduros, acompanhados de alguns verdes, são colocados dentro da moega, no fundo da qual gira um cilindro provido de saliências (**mamilos**) que favorecem o arrastamento do café para o fundo da moega, onde se encontra uma peça de borracha maciça. Esta pode ser aproximada ou afastada do cilindro, de modo a regular o despolpamento, segundo o volume dos frutos. Êstes últimos, sempre acompanhados de certa quantidade de água, chegam ao fundo da moega e são obrigados, pelo cilindro rotativo, a passar entre êste último e o coxim de borracha. O café cereja, sofrendo então forte pressão, perde a polpa, do mesmo modo como se fôsse apertado entre os dedos; os grãos verdes, sendo mais resistentes, não são esmagados e pessam incólumes entre o cilindro e a borracha. A peneira giratória que recebe êsse material deixa vasar os despolpados, isto é, os grãos ainda envolvidos pela película resistente (pergaminho), enquanto a polpa e os verdes, que tomam em conjunto a denominação de **farelão**, vão sendo expelidos para a extremidade da peneira inclinada.

É necessário que o café vindo da roça seja lavado e despolpado no mesmo dia: se isso não fôr possível, convém esparramá-lo, a fim de evitar fermentações prejudiciais.

Existem diversos tipos de despolpadores; desde os manuais, destinados às pequenas propriedades, aos de elevado rendimento, que são encontrados nas grandes fazendas de café.

FERMENTAÇÃO

Como resultado da última operação, vemos o café em pergaminho (casquinha) ser levado pela água até o tanque (cimentado) de fermentação, que pode ser também uma grande caixa de madeira. À proporção que os grãoe vão sendo depositados nesses compartimentos, a água vai se escoando. Uma vez o tanque completamente cheio, o café aí fica em repouso durante 12 a 18 horas, conforme a temperatura do ambiente. Nas grandes elevações ou nas zonas menos quentes essa operação dura mais tempo, cêrca de 24 horas.

O café colhido pela manhã deve ser despolpado depois do almôço; nessas condições, fica tôda a noite nos compartimentos de repouso. Durante êsse tempo, no interior da massa umedecida processa-se uma fermentação, que facilita a dissolução da substância mucilaginosa, espécie de muco, que envolve os grãos recém-despolpados. A eliminação dessa viscosidade é necessária não só para facilitar a secagem, como também para melhorar a qualidade do produto.

Quando os grãos se mostrarem ásperos ao tato, são considerados livres da substância mucilaginosa.

LAVAGEM

Após a fermentação, o café deve ser lavado, a fim de se desvencilhar do resto da polpa porventura ainda existente. A lavagem pode ser feita no mesmo tanque de fermentação ou em compartimento especial. De qualquer maneira, a operação precisa ser bem conduzida, a fim de eliminar tôdas as substâncias estranhas aderentes ao grãos. Para isso,

emprega-se grande quantidade de água limpa no interior do tanque de lavagem, sendo os grãos bem batidos com rodo ou por meio de batedor mecânico.

Durante essa operação, verifica-se que os grãos chochos, provenientes de frutos mal granados, aparecem à tona dágua, sendo portanto fácil a sua separação dos grãos bem nutridos, que submergem. Essa providência é necessária, porque as favas de maturação imperfeita concorrem para depreciar a qualidade do produto; devem, por conseguinte, ser removidas e preparadas separadamente.

SECAGEM

Depois de lavados, os casquinhas (despolpados) são submetidos à secagem, que pode ser feita no terreiro, nas tulhas secadeiras ou nos secadores mecânicos, podendo, também, ser empregado o processo misto, isto é, aproveitando o terreiro para fazer desaparecer o excesso de umidade e passando depois o café para os secadores.

Trataremos, em seguida, da secagem em terreiros.

Nas pequenas explorações, os terreiros são feitos simplesmente de terra, empregando alguns sitiantes a terra de cupim bem batida. Nas grandes propriedades, os terreiros são pavimentados de cimento, de tijolos ou ainda empedrados. O revestimento com pixe não é aconselhado quando se deseja obter café suaves, porque a coloração preta absorve com mais intensidade os raios solares, o terreiro se aquece muito e acelera a secagem dos grãos, com prejuizo para a boa qualidade do produto.

O terreiro deve apresentar a declividade de 2%, mais ou menos, para facilitar o escoamento das águas.

Vejamos agora o andamento dos despolpados no terreiro. Depois de lavado, o café é conduzido para o terreiro, sendo geralmente arrastado por água em canaletas. Aí chegando, é logo espalhado em camada de cêrca de 8 centímetros; existem carrinhos de mão que distribuem com muita uniformidade a massa de café sôbre o pavimento. Os grãos assim espalhados devem ser mexidos contìnuamente com auxílio de rodos de madeira; no dia seguinte sofrem o mesmo tratamento, podendo o café passar a noite enleirado, para ser esparramado novamente no outro dia. Continua o revolvimento por várias vêzes ao dia, agora com a gradinha que mexe a massa em camada uniforme. Durante a noite o café permanece enleirado ou se conserva em pequenos montes. Daí em diante a espessura das camadas no terreiro e o volume dos montes, à noite, vão aumentando cada vez mais, à medida que avança a secagem.

Assim tratado, o café com alguns dias no terreiro passa a noite em grande montes cobertos com encerados ou com cobertas de fôlha galvanizada, para evitar o orvalho e a chuva; durante o dia espalhado grosso para receber uma ou duas horas de sol, conforme o grau de secamento, e volta a ser amontoado e coberto.

Consegue-se, dessa maneira, perfeita igualação da massa, porque os grãos aquecidos pelo sol, uma vez amontoados e cobertos transmitem calor aos não aquecidos e assim vai se processando o secamento com uniformidade.

Na seca do despolpado, todo o cuidado é necessário para evitar o excesso de sol que prejudica o produto; é preciso portanto que depois da **meia seca** (ocasião em que o café pode ser amontoado sem perigo de fermentação) os montes sejam simplesmente abertos em forma de cratera, em hora de sol não muito quente; uma vez os grãos mexidos e novamente aquecidos, voltam a formar montes, no interior dos quais se processa a igualação, como foi dito. Os despolpados secam, assim, mais à sombra do que ao sol, o que é de muita importância para se obter produto de côr uniforme e de bebida suave.

Nos terreiros bem construídos, o café é amontoado no interior de coroas dispostas de espaço a espaço. Trata-se de uma saliência abaulada de cimento, tendo a forma com cêrca de 15 centímetros de largura por 3 de altura, ficando a coroa interrompida na parte mais baixa. O diâmetro dessa elevação circular é variável com o volume de café amontoado, que vai de 100 a 300 alqueires. O café aí depositado não fica exposto a ser molhado na parte interior do monte, como geralmente acontece quando amontoado fora das coroas.

A duração da seca dos despolpados varia de 12 a 15 dias, conforme correr o tempo.

Terminada que seja a secagem, o café vai para as tulhas, onde fica em repouso pelo menos 20 dias; findo êsse tempo já pode ser beneficiado. O descanso na tulha é de muita vantagem para firmar a côr esverdeada que caracteriza os finos despolpados.

A secagem pode também ser feita em secadores mecânicos de diversos tipos. Nêste caso, o café não ficará exposto às contingências meteorológicas, como acontece com a secagem em terreiro; com efeito, as chuvas aturadas, durante a secagem por meio natural, prejudicam sensìvelmente a qualidade do produto. E' por isso que as fazendas bem instaladas possuem hoje, além de bons terreiros, máquinas para secar café; em tais condições, os cafeicultores não ficam na dependência de tempo bom para produzir cafés finos. Felizmente a época do preparo do café, aqui no Brasil, corresponde ao período de estiagem.

Outro sistema de secagem consiste no emprêgo das **tulhas secadeiras.** Trata-se de uma construção especial, formada por uma série de calhas invertidas, no interior das quais circula o ar; êste atravessa a camada de café e sai na calha imediatamente superior.

Antes de entrar na tulha secadeira, o café deve perder a umidade externa, ficando, para isso, dois a três dias no terreiro; durante êsse tempo os grãos são mexidos contìnuamente com o rodo e depois com a gradinha, conforme foi indicado. No interior da tulha secadeira, a massa de café precisa ser movimentada diàriamente, o que se consegue fàcilmente com a retirada de certa quantidade de grãos pela parte inferior da tulha. A camada de baixo, mudando de posição, obriga o deslocamento das camadas superiores.

O café nas tulhas secadeiras mantém-se em camadas perfeitamente arejadas, graças à presença das inúmeras calhas de circulação do ar. A ventilação no interior da tulha será tanto mais intensa quanto mais exposta aos ventos dominantes se mostrar a série de aberturas das calhas; daí a necessidade de instalar as tulhas em local

batido de vento. O número de dias necessários para completar a seca por êsse modo depende — além da posição da tulha — do grau de umidade que o café apresenta. Em geral o café permanece no interior da tulha cêrca do dôbro, ou mesmo mais do tempo que leva para secar no terreiro. O processo misto é, portanto, aconselhável; consiste no trato do café primeiramente no terreiro, até **meia seca,** passando depois para as tulhas secadeiras, onde completa o secamento.

* * *

O preparo do produto por via úmida, como foi descrito, permite obter-se café fino (de bebida suave) mesmo em zonas consideradas de cafés **duros.** Foi visto anteriormente que a fermentação da polpa em tais lugares prejudica a qualidade do produto; com efeito, a camada mucilaginosa e adocicada do fruto constitui um meio de cultura apropriado ao desenvolvimento de microorganismos, que imprimem gôsto desagradável ao café das referidas zonas. Desde, porém, que seja retirada a polpa, pelo despolpamento, desaparece também a substância açucarada e, por conseguinte, fica eliminado o meio adequado ao desenvolvimento da flora microbiana, responsável pelo mau gôsto que o produto adquire.

PREPARO POR VIA SÊCA

E' o processo comum de preparo do café entre nós; consiste na secagem dos frutos com a polpa aderente, recebendo, então, o produto a denominação de **café de terreiro.** Vejamos a melhor maneira de preparar o café por êsse modo. Para isso vamos retroceder à fase final da lavagem. Os cafés maduros, acompanhados de alguns verdes, saindo do lavador pela bica do cereja, em vez de se dirigirem para o despolpador, seguem, por uma canaleta, até o local do terreiro, sendo aí recebidos em carrinhos de mão ou em jacás. Em seguida são espalhados no terreiro em camada uniforme de 10 centímetros, mais ou menos. O rodo entra logo em ação, mexendo continuamente os grãos, durante o dia. Enquanto estiver bastante úmido, o café fica assim espalhado e constantemente movimentado pela passagem do rodo. Quando bem enxuto, deve ser mexido com o rodo dentado, que revolve com mais uniformidade a massa de café, de vez que muda constantemente a posição dos grãos sem deixar os altos e baixos que caracterizam a passagem do rodo comum.

Depois de perder o excesso de umidade, o café permanece enleirado ou em pequenos montes durante a noite. Nos dias que se sequem, as leiras ou os montes são desfeitos pela manhã e, o café será espalhado e removido constantemente, a fim de se obter seca uniforme. Estas últimas operações são repetidas todos os dias e à medida que o café vai secando, a camada vai engrossando, durante o dia, e os montículos ou as leiras vão também aumentando durante a noite. Nessa marcha, chega o café ao ponto de **meia seca,** quando pode permanecer em grandes montes sem perigo de fermentar; por êsse tempo ficará amontoado e coberto durante a noite. Nos dias seguintes, os montes

são desfeitos para formar camadas grossas, que serão mexidas para se aquecerem ao sol, durante poucas horas, voltando depois o café a formar montes grandes, que são logo cobertos. Depois de meio sêco, o café deve permanecer coberto, não só durante a noite como também por ocasião do sol mais quente. A igualação da massa é realizada nesses grandes montes, conforme vimos ao tratar dos despolpados no terreiro.

A seca uniforme e a côr desejada só são possíveis quando o café é tratado com capricho no terreiro. São pontos essenciais, para isso; o remeximento contínuo das camadas expostas; a igualação perfeita em grandes montes abrigados da umidade e do sol forte; enfim, uma secagem lenta, mais à sombra do que ao sol, principalmente nos últimos dias de permanência do café no terreiro.

O espalhamento do café e seu amontoamento podem ser feitos com instrumentos manuais ou tirados por animais, conforme a importância da propriedade; as vassouras manuais geralmente completam o serviço de amontoamento do café.

Nas fazendas de café são muito conhecidos certos aparelhos (vulgarmente denominados: **bezerro e vaca**) que facilitam as diversas operações de amontoamento e espalhamento do café no terreiro.

SECAGEM DO BÓIA

Voltando ao café **bóia,** que sai do lavador pela **bica do bóia,** verifica-se que sua secagem é feita com mais rapidez no terreiro, pois, enquanto os frutos maduros levam, por exemplo, vinte dias para secar (o número de dias depende das condições do tempo), o café bóia seca em uma semana, mais ou menos. Junto aos frutos secos encontram-se alguns maduros que boiaram, porque são providos de uma só semente. Se êstes frutos de um só grão e alguns **passas** — são assim chamados os cafés intermediários, isto é, em via de secamento — fôssem separados dos secos, êstes últimos secariam com muito mais rapidez. Alguns lavradores de São Paulo já empregam lavadores aperfeiçoados, que permitem a referida separação. Trata-se de um lavador de **três bicas:** uma do **bóia,** outra do **cereja** e outra do **intermediário** (passa). Êste é separado porque entra numa canaleta onde encontra a água em remanso. E' sabido que tais cafés não flutuam, nem submergem, ficam no meio do líquido, e daí a sua separação. Esta última providência é de muita vantagem não só porque abrevia o preparo dos cafés secos (bóias), como também porque separa dêstes últimos os **passas,** os quais, quando secos com a devida cautela, produzem cafés sensìvelmente melhores do que os primeiros.

Os cafés bóias podem também ser despolpados, depois de longa permanência na água, para amolecer a casca, mas essa operação não melhora a bebida dos mesmos e por isso não é aconselhável.

* * *

Terminada a preparação do café, seja nos terreiros ou nos secadores, indispensável se torna a separação do produto em diversos lotes,

de acôrdo com a qualidade de cada um. Para isso, as tulhas devem ser divididas em diversos compartimentos, sendo assim possível a separação dos cafés seguintes: despolpados (em casquinha), cerejas, bóias, chuvados (café que apanhou muita chuva no terreiro), café de varrição, etc. Como é sabido, êsses diversos tipos apresentam valores muito diferentes.

Nas tulhas o café permanece, como vimos, pelo menos 20 dias à espera do **beneficiamento.** Esta última operação é realizada em máquinas (hoje muito aperfeiçoadas) de vários tipos, que descascam e separam o produto em diversas categorias, conforme o tamanho e a forma das favas.

VANTAGENS DA PRODUÇÃO DE CAFÉS FINOS

Para se aquilatar dos esplêndidos resultados obtidos com a preparação cuidadosa de cafés de qualidade, vamos passar para estas páginas a opinião de uma firma exportadora de Santos expendida em circular aos cafeicultores do Brasil: "Muitos lavradores há que deixam de esmerar-se no preparo de seus cafés por julgar que não terão lucros com isso. E' um engano. Os cafés finos, de boa bebida, dão para quem os produz lucros muito maiores que quaisquer outros cafés. Podemos citar, como prova, o fato dos cafés do Sr. L. S. terem sido vendidos, num mercado calmo e desinteressado como êste, pelo mais alto preço alcançado nesta praça nos últimos tempos. Outra coisa que precisa ser desfeita é a presunção de que cafés finos só podem ser obtidos em determinadas zonas. Os cafés do Sr. L. S., que foram considerados como dos mais finos já produzidos, vieram de uma zona considerada muito má, da qual tem aparecido cafés caprichosamente preparados, que logram alcançar os mais altos preços da praça.

Como se vê, há grande vantagem em produzir cafés finos, os quais, além de poderem ser obtidos em qualquer zona, dão para os seus produtores magníficos lucros".

EQUILIBRE SUA ADUBAÇÃO COM
POTASSA
A GRANDE REGULADORA DAS COLHEITAS PESADAS.

COMPLEMENTO INDISPENSÁVEL
DO FÓSFORO E DO AZÔTO

Use Cloreto 60% ou Sulfato de Potássio 48% K20 — Fosfato bicálcico "Fertiphos" — 38 a 42% P205 — Sulfato de amônio 21% N
Folhetos gratuitos e informações para importação:
SOCIEDADE DE POTASSA E DE PRODUTOS AGRICOLAS LTDA.
Av. Ipiranga, 674 - 7.º - Salas 708 a 712 - Fone 34-1247 - Caixa Postal 6082
SÃO PAULO

BANCO DO ESTADO DE S. PAULO S. A.

(Com garantia do Govêrno do Estado de São Paulo)

Capital realizado ..... Cr$ 100.000.000,00

FAZ TÔDA E QUALQUER OPERAÇÃO BANCÁRIA

EMPRÉSTIMOS

sôbre café, algodão e outros produtos agrícolas
Desconto de Letras e Duplicatas
Guarda de Títulos e Valores
Cobranças de dividendos e de juros de apólices
Bonus rotativos do Tesouro do Estado
Apólices Uniformizadas, Apólices Populares Paulistas, etc.
Operações de câmbio de qualquer natureza
Correspondentes nas principais praças do país e do exterior
Cofres de aluguel — Depósitos noturnos.

SERVIÇO RÁPIDO E EFICIENTE

MATRIZ: — SÃO PAULO

Caixa Postal, 789 — Enderêço Telegráfico: "BANESPA"

AGÊNCIAS

1 — Adamantina
2 — Amparo
3 — Andradina
4 — Araçatuba
5 — Araraquara
6 — Araras
7 — Atibáia
8 — Avaré
9 — Barretos
10 — Batatais
11 — Baurú
12 — Bebedouro
13 — Botucatú
14 — Birigui
15 — Brás (Capital)
16 — Caçapava
17 — Campinas
18 — Campo Grande (Mato Grosso)
19 — Campos do Jordão
20 — Casa Branca
21 — Catanduva
22 — Franca
23 — Gália
24 — Goiania (Est.Goiás)
25 — Guaratinguetá
26 — Ibitinga
27 — Itapetininga
28 — Itapeva
29 — Itú
30 — Ituverava
31 — Jaboticabal
32 — Jaú
33 — Jundiaí
34 — Lençóis Paulista
35 — Limeira
36 — Lins
37 — Lucélia
38 — Marília
39 — Mirassol
40 — Mogi-Mirim
41 — Novo Horizonte
42 — Olímpia
43 — Ourinhos
44 — Palmital
45 — Penápolis
46 — Pinhal
47 — Piracicaba
48 — Pirajuí
49 — Pirassununga
50 — Pres. Prudente
51 — Pres. Venceslau
52 — Quatá
53 — Registro
54 — Ribeirão Preto
55 — Rio Claro
56 — Rio de Janeiro
57 — Sta. Cruz do Rio Pardo
58 — Santo Anastácio
59 — Santos
60 — S. Bernardo do Campo
51 — São Carlos
62 — S. João da Bôa Vista
63 — São Joaquim da Barra
64 — S. José do Rio Pardo
65 — S. José do Rio Preto
66 — São Simão
67 — Sorocaba
68 — Tanabí
69 — Taubaté
70 — Tietê
71 — Tupã
72 — Uberlândia (Minas Gerais)

Resumos e Transcrições

LOCAÇÃO DE CAFÉ EM NÍVEL

Orlando BARTOCCI — (Engenheiro agronomo)

Determinada a declividade do terreno, locam-se curvas de nivel segundo as distâncias conhecidas pelas tabelas, seguindo-se posteriormente a construção dos cordões ou dos terraços. A pratica da locação das ruas, em paralelo às curvas mestres, é feita por varios processos, a saber: 1) do triangulo; 2) do retangul; 3) da perpendicular à tangente das curvas de nivel e 4) do arame ou corrente.

De todos eles, o triangulo e retangulo oferecem melhor paralelismo às curvas, mas ambos são bastante morosos. O processo do arame não oferece as mesmas garantias que os dois primeiros e ainda com a desvantagem de construir ruas no sentido da inclinação do terreno, cujos inconvenientes são por todos conhecidos.

O processo da perpendicular à tangente das curvas de nivel apresenta perfeição quase identica ao do triangulo e retangulo, com a vantagem de ser muito mais rápido e adaptado a qualquer situação do terreno, quer seja de desbravamento recente da mata, ou livre de tocos. O material usado são duas varas ou bambus retos, sendo um com o comprimento igual à largura das ruas e outro igual à distância entre covas. Quatro trabalhadores e um enxadão são suficientes.

Colocam-se pequenas estacas nas curvaturas mais salientes, a 30 ou 40 centímetros da parte inferior do camalhão dos cordões ou terraços. A tangente aproximada das curvas é obtida da seguinte maneira: o operario coloca-se de calcanhares fechados e encostados na estaca, deixando o corpo reto, em posição normal; os braços são estendidos em posição horizontal, com mãos abertas e dedos juntos, apontados para as duas estacas laterais àquela em que se acha localizado. Esta posição nos dá, mais ou menos, a tangente procurada, obtendo-se a perpendicular a ela, pelo fechamento concomitante dos braços até o encontro das mãos; neste rumo, é colocada a estaca que irá dar a curva paralela, usando-se para isto o bambu da distância entre as ruas. Repete-se este processo em todas as estacas da curva mestra ou inicial transportando-a paralelamente para parte inferior do terreno. Determinada assim a primeira paralela, inicia-se a marcação do local das covas, usando-se o bambu de comprimento igual à distância de entre pés: na extremidade da curva, o bambu é colocado por um homem apontando-o rumo á estaca que se vê na frente; outro trabalhador com o enxadão faz uma pequena cova de marcação na extremidade do bambu. A seguir, em cada marca, é colocado o bambu, orientando-o sempre rumo à estaca da frente, até o término da curva.

Os trabalhos de marcação das curvas paralelas e o da marcação das covas, seguem-se concomitantemente, sem interrupção, usando-se para este fim, sempre, quatro trabalhadores.

Sem dúvida, aparecem as curvas mortas, tanto mais quanto mais acidentado for o terreno. Deve-se sempre respeitá-las. Agindo-se dessa forma, determinam-se por dia de serviço 1.800 a 2.000 covas.

Queremos introduzir, entretanto, uma pequena melhoría no processo acima descrito, por nós já posta em pratica, com bons resultados e cujas vantagens são as de determinar maior numero de covas por dia e diminuir o trabalho do operario locador da tangente e paralela à curva. Usa-se a combinação de um arame com várias marcas ou argolas, distanciadas na largura da rua de café desejada, de comprimento geralmente maior que a distância de entre covas. Determinadas a tangente e a sua perpendicular, como acima foi descrito, estica-se o arame até encontrar a curva de nivel (ou terraço); nas marcas ou argolas são encravadas, no solo, diversas estacas. Procede-se assim para todas as estacas da curva de nivel, transportando desta maneira, de uma só vez, todas as paralelas. Sem duvida, a perpendicular à tangente em cada estaca é determinada também de uma só vez para todas as ruas e o locador das curvas, em consequência, terá menos trabalho.

Feito assim o estaqueamento completo da área compreendida entre dois cordões ou terraços, procede-se à marcação das covas identicamente ao processo anterior. Digamos que sejam seis trabalhadores ao todo, dos quais três trabalham com enxadão e três com bambu. Inicia-se a marcação das covas pelas curvas superiores, e quando o primeiro par de trabalhadores já se achar adiantado com a marcação, solta-se o segundo par e posteriormente o terceiro.

Para não haver confusão, cada par de trabalhadores vai arrancando as estacas que por elas já passaram. Nestas condições, consegue-se determinar de quatro a seis mil covas por dia, com seis trabalhadores. O rendimento pode ser aumentado com maior numero de trabalhadores.

O processo geralmente é muito fácil e está ao alcance de qualquer trabalhador rural.

("Folha da Manhã" — 11-11-1952)

RESTAUREM SEUS CAFÈZAIS COM AS MISTURAS "POTAC"

FOSFATO BICÁLCICO
38/42% P205

Adiantem sua primeira colheita adubando a plantação com as misturas especiais "POTAC".

CIANAMIDA CÁLCICA
20/21% N.

Enriqueçam seu composto com CIANAMIDA CÁLCICA, FOSFATOS E POTASSA.

POTASSA E ADUBOS QUÍMICOS DO BRASIL S. A.
Rua Florêncio de Abreu, 36 — 5.º andar — Telefone: 36-6163 — São Paulo

REPLANTAS DOS CAFÈZAIS

ESTÁ NA ÉPOCA DE PREPARAR VIVEIROS

Uma lavoura de café falhada, causa grandes prejuízos ao lavrador. O colono ganha para tratar de mil pés de café, mas se houver — por exemplo — 20% de falhas, na verdade em vez de cuidar de mil pés êle está tratando apenas de 800. E se a gente calcular na base de 50 arrobas de produção por mil pés, a colheita não seria mais de 50 mas de apenas 40 arrobas e o prejuízo de 10 arrobas. Faça conta do valor dessas 10 arrobas e veja o prejuízo que as falhas estão dando nessa lavoura...

REPLANTAS

No entanto, é muito fácil evitar este prejuízo. Basta organizar um viveiro, onde serão produzidas as mudas para as replantas. Naturalmente este viveiro deve ser calculado para produzir a quantidade de mudas necessárias para replantar a lavoura toda, de uma vez ou um pouco cada ano. O essencial é que o viveiro seja feito num lugar sombreado (mas não com sombra demais) e perto de água para facilitar a irrigação; a terra precisa ser bôa e bem adubada com estêrco de curral e ainda um pouco de adubos químicos.

SEMENTES

Para fazer a semeadura do café, prefira as sementes despolpadas e sêca; pode-se usar também a despolpada fresca, porém elas são mais difíceis de serem conservadas. O cereja e o côco podem ser igualmente utilizados para a semeadura, mas dão mais trabalho no desbaste, porque as mudas nascem, duas a duas, muito perto uma da outra. O melhor mesmo é a semente despolpada e sêca. Procure sementes de bôa qualidade.

ÉPOCA

Está chegando a melhor época de fazer semeaduras do café, que é de maio a novembro. Porisso valeria a pena que o cafeicultor fôsse cuidando desde já de calcular a quantidade de mudas de que vai precisar, de escolher um bom lugar para fazer o viveiro e de separar a produção de um bom pé de café para usar as sementes dêle, depois de despolpadas. Para facilitar os cálculos, informamos que um viveiro de 25 metros por 20 dá para formar 5 mil mudas de café; naturalmente que se precisando de mais, é só aumentar o tamanho do viveiro; e será bom fazer sempre um pouco maior, porque assim podem ser escolhidas as melhores mudas, deixando de lado as mais fracas.

("Diário de S. Paulo" — 8-5-1953)

REBANHO DE OVELHAS CONSERVA UM CAFÈZAL

Numa fazenda do município de Quintana, na Alta Paulista, está se realizando há algum tempo interessante experiência para verificar a possibilidade de se manter no cafèzal um rebanho de ovelhas, que, sem prejudicar os cafeeiros, elimine a necessidade das capinas, cada vez mais custosas dada a falta de braços e dificultadas pelos efeitos desastrosos da erosão. Há muito que se vem estudando a possibilidade da substituição das capinas pelas chamadas "práticas conservacionistas de caráter vegetativo". Entre outras, têm sido propostas as seguintes soluções: redução das capinas durante a época das chuvas; altenação das capinas; seleção do mato ou das ervas daninhas; ceifa com alfange; adubação verde ou plantio de cobertura; cobertura com palha de gramíneas; sombreamento da lavoura e renques de vegetação cerrada.

Há adéptos e ferrenhos adversários de cada uma dessas práticas. No período das secas, as ervas daninhas, mórmente as gramíneas, avidas do azôto existente nas camadas superficiais do solo, esgotam essas reservas, e em consequência prejudicam os cafeeiros, cujas fôlhas amarelam e cuja produção cai. Os antigos lavradores não desconhecem os efeitos maléficos do mato quando das floradas. Os cafeeiros ficam amarelados, e até a safra seguinte se notam as consequências da falta de capinas. Experiências e observações demonstram que a beldroega, a trapuerava, o caruru de porco, a serralha e o picão são menos prejudiciais ao cafeeiro do que os capins em geral, como o marmelada, a grama seda, o pé de galinha, o capim fino, o favorito e o carrapicho, por demais nocivos quando crescem livremente.

Parece ser possível manter o solo coberto de èrvas daninhas sem prejuízo para a produção do cafèzal, desde que elas sejam cortadas rente ao chão e periòdicamente. As experiências a respeito promovidas em Piracicaba e Campinas e outros municípios de São Paulo, bem como em alguns lugares de Minas Gerais, são, porém, um tanto contraditórias. Mas não há dúvida nenhuma, de acôrdo com os resultados das experiências do Instituto Agronômico do Estado em terras arenosas, massapés e roxas, de que num cafèzal plantado em declive de 6,5 a 10%, a capina com enxada favorece a erosão, que arrasta 2,16 toneladas de terras por hectare e por ano, escorrendo a água das chuvas na proporção de 2,30%, ao passo que no mesmo solo coberto com ervas daninhas ou mato, ceifado periòdicamente, a terra arrastada é de apenas 0,6 de tonelada e a água escorrida não vai além de 1,26%. É por isso que o chefe do Serviço de Conservação do Solo, daquele estabelecimento, afirma que "a ceifa em lugar de capinas, desde que convenientemente repetida para evitar a concorrência das ervas daninhas aos cafeeiros, constitui uma das mais econômicas e eficientes maneiras de se reduzirem os danos da erosão nos cafèzais durante a estação chuvosa, notadamente nas zonas de topografia muito acidentada e sujeitas à erosão".

O sistema ora em experiência na Fazenda Santo Ubaldo, no município de Quintana, neste Estado, sob orientação de um agrônomo da Secretaria da Agricultura, visa promover o sistema da ceifa durante todo o ano, inclusive na sêca. Apenas, ao invés, de alfange ou máquina de cortar, utiliza-se um rebanho de ovelhas, e até agora com auspiciosos resultados, inclusive com uma economia impressionante. Desta forma, um cafèzal de 40.000 pés é mantido graças a 320 ovelhas apascentadas por dois homens apenas, que dirigem os animais para os talhões em que o mato ou as ervas daninhas se achem mais desenvolvidas.

"Os ovinos — diz esse técnico — podem ser utilizados com pleno êxito no combate às ervas daninhas que vegetam nos cafèzais, substituindo dessa forma a enxada, conforme provam as experiências que estamos realizando na Fazenda Santo Ubaldo. As ovelhas, apascentando sob a vigilância de pastores, e desde que exista alimentação em abundância, não tocam nos cafeeiros. O que as torna prejudiciais, é o serem deixadas ao leu em áreas desprovidas de vegetação suficiente para seu sustento". Eis, portanto, uma possível solução, e bem razoável, para o problema das capinas nos cafèzais. Aguardemos, porém, conclusões definitivas da experiência.

("O Estado de S. Paulo" — 1-2-195)3

MUDAS DE CAFÉ

bem assim como de plantas frutíferas e ornamentais V. S. encontrará na firma

DIERBERGER AGRÍCOLA LTDA.

Fazenda Citra

Caixa Postal, 48 — LIMEIRA — Estado de S. Paulo

LISTAS DE PREÇOS, FOLHETOS E ORÇAMENTOS SERÃO REMETIDOS GRATUITAMENTE A QUEM OS SOLICITAR

NÃO TENHAMOS MEDO DO CAFÉ SOLÚVLE, OA CONTRÁRIO PROCUREMOS PRODUZÍ-LO

"Sôbre a entrevista concedida pelo sr. Rui de Almeida, presidente do Centro de Comércio do Café, do Rio, na qual destaca três elementos como inimigos primordiais do café, a reportagem do DIÁRIO DE SÃO PAULO ouviu o sr. Antonio de Queiroz Telles, antigo cafeicultor no Estado, que assim se pronunciou:

— "O sr. Rui de Almeida adiantou que um dos inimigos do café, é a venda do produto solúvel, como está fazendo nos Estados Unidos, onde, ao que sei, 20% das vendas alí, são de café solúvel. No entanto, o café solúvel tem todos os requisitos necessários para tornar fácil a propaganda do produto; seu gôsto é agradável e, considerando-se que o valor do café como bebida de sabor agradável está na razão direta de seu bom preparo, somos de opinião que outros povos que não sabem prepará-lo bem, preferem o solúvel dada a facilidade de preparo, equivalente ao chá. Êste ponto de vista se baseia na prática que obtive durante cinco anos como chefe de propaganda do café em Buenos Aires. Em última análise, sou favorável ao café solúvel. Acho, no entanto, que deveríamos ser nós, os plantadores de café, que deveríamos fabricá-lo, ao invés dos Estados Unidos. Em época pouco remota o Departamento Nacional de Café, solicitado a dar licença para o seu fabrico entre nós, negou-se a fazê-lo, naturalmente acossado pelos comerciantes de café de Santos. E' bom frisar que tudo no mundo evolui, e, se pudermos encontrar novas fontes de riqueza, não devemos ficar estacionários, produzindo só aquilo na forma que nossos avós nos ensinaram. Com a industrialização do café solúvel, poderíamos aproveitar os resíduos, que, dentre muitas outras qualidades, serve para a fabricação de matérias plásticas.

MAIORES EXPORTAÇÕES

Quanto ao item em epígrafe, manifestou o seu ponto de vista favorável à ampliação da propaganda do produto em países europeus, frisando, contudo, que a dificuldade nesse particular é enorme, se considerarmos as barreiras alfandegárias impostas à entrada do produto pela maioria dos países da Europa. Lá, o café não é considerado produto de luxo, porque é proibitivo. Isto, nos inibe de aumentar a propaganda, que não daria o efeito desejado, frisou o nosso entrevistado.

Antes de concluir suas declarações, o sr. Antônio de Queirós Telles disse da necessidade de ser adotada uma política cafeeira racional, neste momento, a fim de estarmos preparados para dentro de 4 ou 5 anos, fazermos face às grandes produções de café no Brasil. Os fenômenos climáticos que no momento impedem o crescimento da produção, não são eternos. Hoje ou amanhã, cessarão, e, então, teremos outra vez, grande produção dessa importante rubiácea."

("Diário de S. Paulo", de 28-1-53)

NOVO MÉTODO DE BENEFICIAR O CAFÉ

ROBERTO CARBONEL e TOMÁS VILANOVA

Nos mêses de novembro a março, as fazendas de café salvadorenhas são invadidas por um exército de pessoas procedentes de todo o território da República e, mesmo, de cidades e povoados mais próximos, dos países vizinhos, para a colheita do café, principal fonte de riqueza do Salvador.

A colheita é seletiva. Apenas se apanham os frutos que hajam alcançado a madurez absoluta, tendo-se o cuidado de não danificar os galhos ou ramos das plantas e evitar o mais possível a colheita de frutos verdes ou secos. Os frutos, dos quais provêm 80 milhões de quilos do produto que veio transformar a pequena República salvadorenha, cuja extensão territorial é de apenas 22.000 quilometros quadrados, no terceiro produtor de café da América e do mundo, devem ser cuidadosamente escolhidos a mão. As mesmas mãos que os apanham, os escolhem posteriormente, separando os frutos maduros dos verdes, ou secos. O fruto maduro do café tem o aspecto típico e a côr característica das cerejas e dêle se obtém o grão que, depois, é enviado aos consumidores.

O café do Salvador é um dos mais apreciados no mercado mundial, onde, devido à sua qualidade, goza de grande preferência e alta cotação. Tal é o resultado da adoção de práticas agrícolas adequadas e eficientes, da mesma forma que de condições ecológicas excelentes para obtenção de cafeeiros altamente produtivos, de café de superior qualidade. A isso se ajunta a colheita seletiva, que contribui para manter uma qualidade grandemente uniforme.

Apesar, porém, de todos êsses cuidados, é frequente o caso de desmerecimento das qualidades durante as operações subsequentes à colheita do fruto, coletivamente conhecidas pelo nome de "beneficiamento de café".

O fruto é constituido por diversas camadas que envolvem o grão, ou café ouro, nome com que é conhecido no mercado. Antes do grão ficar em condições de ser exportado, é preciso remover dêle tôdas as camadas exteriores (polpa, mucilagem e pergaminho) e reduzir sua umidade de cerca de 50% (quando no pé) para 11-13% (quando sêco e pronto para a exportação). Êsses são os objetivos primordiais do beneficiamento, com a remoção dos envoltórios que cercam a parte externa do grão e a secagem.

No Salvador, o sistema mais comumente empregado é o do beneficiamento úmido do qual resultam tipos de cafés comercialmente conhecidos pelo nome de cafés lavados, suaves.

O beneficiamento úmido remove mecânicamente a pôlpa ou casca do fruto em aparelhos especiais, chamados despolpadores. Essa primeira operação deixa o grão do café ainda envôlto em duas camadas — pergaminho e mucilagem. A mucilagem é um hidrogel pectico impossível de ser removido por meio de lavagem, sendo também muito difícil

de secar, porque, pela sua destruição física, tem grande tendência em retêr tenazmente a água de sua constituição original. Por conseguinte, para poder ser eliminada, a mucilagem tem de ser transformada em sua natureza química e física. No beneficiamento úmido, isso se consegue deixando que o café fermente espontâneamente em tanques de cimento. Nessa fermentação, intervêm enzimas naturais presentes no fruto do café, bem como enzimas produzidas por microorganismos, que se desenvolvem ativamente na massa dos tanques de fermentação. Como consequência da ação dessas enzimas, a mucilagem do café é reduzida a produtos solúveis, que são depois eliminados ao terminar a fermentação, mediante abundante lavagem com água.

No Salvador, o café despolpado permanece nos tanques de fermentação por um período variável de tempo que, geralmente, oscila entre 18 e 26 horas (não é raro que, em alguns casos, o café permaneça nos tanques de fermentação por um período de 30 ou mais horas). A fermentação da mucilagem do café é um processo que não pode ser submetido a um contrôle estrito, porque nêle intervêm numerosos fatores (quantidades de enzimas naturais presentes, quantidade e classe de microorganismo no ambiente e na água empregada no processo, temperatura ambiente, variedades de cafés colhidos etc.). Isso faz que a fermentação traga, em muitos casos, uma redução dos valores do café, devido à ação de microorganismos nocivos que se desenvolvem livremente nos tanques. Da mesma forma, não se pode esperar que todo o café tratado durante a safra tenha o mesmo grau de fermentação, com o que fica impossibilitada a uniformidade na qualidade dos diversos lotes.

Uma vez lavado o café, a operação seguinte é a da secagem. Esta em geral é levada a cabo estendendo-se os grãos em patios de cimento ou de tijolo, onde ficam expostos à ação dos raios solares por um período de tempo mais ou menos longo (seis a quinze dias, segundo as condições atmosféricas), até que se consiga um produto estável, de fácil manipulação (11-13% de umidade). A secagem também pode ser feita em secadoras mecânicas, abreviando-se consideràvelmente o tempo empregado na operação.

Durante o mês de outubro de 1951, deu-se início a uma série de estudos, no Centro Nacional de Agronomia, destinados ao desenvolvimento de novos métodos para o beneficiamento do café. O Centro Nacional de Agronomia, situado na cidade de Santa Tecla, é uma estação experimental agrícola, dependência do Ministério de Agricultura e Pecuária do Salvador, mantida e operada conjuntamente pelos governos dêsse país e dos Estados Unidos, de acôrdo com o programa do Ponto IV.

Os estudos e experiências tinham os objetivos seguintes, com vistas num melhor método de beneficiamento: 1) — reduzir o tempo empregado na operação; 2) — facilitar sua eficiente fiscalização; 3) — permitir a aplicação do novo método nas instalações já existentes, com um mínimo de modificações; 4) — reduzir definitivamente o custo da operação.

O ponto decisivo do beneficiamento é a remoção da mucilagem. Se não existisse essa substância, o beneficiamento ficaria reduzido à secagem mecânica dos frutos inteiros e à remoção, também mecânica, de suas camadas exteriores. A mucilagem pode ser removida mecânica-

mente (por traumatismo ou por secamento), enzimaticamente ajuntando-se leveduras ou enzimas, ou deixando desenvolver microorganismos na massa da mucilagem ou quìmicamente (juntando-se substâncias capazes de transformar a mucilagem num produto solúvel ou fàcilmente eliminável por meio de uma lavagem com água).

Os técnicos escolheram o último processo, para resolver o problema em estudo. O primeiro passo foi fazer uma seleção de produtos químicos que pudessem dissolver a mucilagem; depois, cada um dêsses produtos foi ensaiado, sendo aplicado em diversas concentrações as amostras de café despolpado. Os ensaios preliminares foram feitos em escala de laboratórios, empregando-se amostras de 2 a 4 quilos de café despolpado. Depois de 70 ou 80 ensaios, escolheu-se a soda cáustica como o produto que, entre os experimentados, melhores resultados deu para remoção química da mucilagem. De fato, ao aplicar soluções muito diluídas de soda cáustica (hidroxido de sódio ou soda cáustica) em água, ao café despolpado, êste ficou pronto para a lavagem em períodos que variavam entre dois minutos e uma hora, dependendo da concentração da solução empregada (compare-se com 18 e 26 horas no processo usual). Em janeiro do ano corrente, procedeu-se com tôda a rapidez, à generalização do uso da soda cáustica em escala comercial. Todos os trabalhos tiveram caráter estritamente particular, para evitar o uso inadequado de qualquer dos processos em estudo. Contou-se com a cooperação dos proprietários de duas das maiores propriedades de café do País. Em março, havia-se conseguido preparar um dispositivo que aplicava, automàticamente a solução de soda cáustica, antes da entrada do café nos tanques de fermentação.

Assim, a fermentação foi substituída por uma digestão química da mucilagem, reduzindo-se o tempo empregado no referido processo, de 26, para apenas uma hora. Pôde-se comprovar o fato, anteriormente observado por outros pesquisadores, de que, durante a fermentação, o grão desenvolve intensos processos metálicos, que transformam os materiais sólidos que o constituem em gases que se perdem por difusão. Êsse fenômeno (respiração) traduz-se numa pêrda de pêso do grão, pêrda que é tanto maior quanto maior fôr o tempo de fermentação da mucilagem. A análise estatística dos resultados obtidos, ao beneficiar-se quìmicamente o café em grande escala, demonstrou lucros significativos ao se compararem os rendimentos conseguidos por meio do novo processo com os alcançados pelos processos usuais de beneficiamento. Tais lucros foram de 1 a 3%.

A quantidade total do café quìmicamente processado durante a safra de 1951-52 foi de 218.000 quilos (cereja). Tôdas as amostras processadas foram provadas por catadores profissionais, apresentando resultados favoráveis, ao serem comparadas com amostras tratadas pelo processo comum. Em alguns casos, os catadores decidiram-se pelas amostras do café beneficiado quìmicamente.

Os trabalhos até agora feitos permitem apreciar as seguintes vantagens, que o emprêgo do novo processo viria trazer:

1) Redução drástica do tempo empregado na fermentação do café.

2) Custo de matéria-prima e de mão-de-obra muito mais reduzido que o de qualquer método mecânico, químico, ou enzimático até agora empregado para êsse fim.

3) Redução das perdas de sólidos, em grão, devidas à fermentação prolongada, necessária à remoção da mucilagem pelos métodos comuns de beneficiamento.

4) Supressão de cheiros desagradáveis durante o beneficiamento, com facilidades para a remoção dos materiais de refúgo, evitando-se a infestação dos rios e ajudando, dessa forma, possìvelmente a resolver um problema sanitário.

5) Com o processo se evita a degradação total das moléculas de pectina, presentes na mucilagem, cuja recuperação permitiria obter no futuro um subproduto do café de valor econômico.

6) diminuição do número de instalações atualmente necessárias à remoção da mucilagem no beneficiamento de café.

7) Verificação da qualidade final do café, mantendo-a uniforme e evitando que o café adquira maus gostos, devido à fermentação prolongada e não alterando em absoluto a qualidade do café na xícara.

8) Combinação do beneficiamento químico do café com o emprêgo de secadoras mecânicas e eficientes; o custo da mão-de-obra e os riscos de perda ficam reduzidos ao mínimo.

9) O beneficiamento do café pode transformar-se de uma operação lenta, em tanques de fermentação, num processo contínuo e automático, mediante o emprêgo de extratores.

10) Os juros dos empréstimos a serem liquidados por ocasião do término da safra ficam muito reduzidos, ao encurtar-se consideràvelmente o tempo de beneficiamento.

A adaptação do novo processo não requer modificação alguma no equipamento já existente nas fazendas de café. E' conveniente construir dois tanques adequados para a conservação das soluções alcalinas: um para manter a solução concentrada, necessária ao trabalho de uma semana, e outro para a solução diluida, usada no trabalho de um dia.

Ao fazer novas instalações economizar-se-ia no número de tanques normalmente necessários à fermentação. Uma instalação que trate de 4.500.000 quilos de café ouro, por ano, necessitará de 20 ou mais tanques de fermentação de dimensões idênticas as atualmente empregadas no processo normal e apenas três tanques no químico. A mesma quantidade de água requerida no processo normal é usada no processo químico. Ensaios posteriormente feitos indicam a possibilidade de eliminar o processo de lavagem, substituindo-o por um centrífugo, com a consequente economia de água.

No mês de maio do ano passado, divulgou-se o novo processo em diversas conferências realizadas pelos técnicos perante numerosos proprietários de usinas de beneficiamento e pessoas interessadas. A reação do público foi altamente favorável. Os pedidos de informação sôbre o novo método, provenientes de vários países, foram numerosos. Atualmente estão sendo preparados boletins técnicos, nos quais se examina

o novo método com abundância de pormenores e se dão recomendações para o uso efetivo da soda cáustica no beneficiamente químico do café. Êsses boletins poderão ser conseguidos gratuitamente, mediante pedido direto ao Centro Nacional de Agronomia, Santa Tecla, Salvador, C. A.

O trabalho de pesquisa sôbre o beneficiamento químico do café prosseguirá durante a próxima safra. Entre os pontos a serem examinados acham-se o relativo à possibilidade de recuperar soluções de sóda cáustica o do traçado do equipamento para beneficiamento contínuo do café, o da possibilidade de extrair subprodutos de valôr comercial e o do aparelhamento para secagem.

("O Estado de S. Paulo", 13-5-53)

UMA NOVA ORGANIZAÇÃO A SERVIÇO DO CAFÉ BRASILEIRO

A STANDARD BRANDS OF BRAZIL, INC. ESTABELECE O SEU DEPARTAMENTO DE CAFÉ EM SANTOS

Em comemoração ao 22.º aniversário da fundação da Standard Brands of Brazil, Inc., a 22 de abril corrente, o seu Diretor Gerente, Sr. William V. Moscatelli, anunciou a criação de um departamento especializado em negócios de café. O Departamento de Café da Standard Brands of Brazil Inc. funcionará na cidade de Santos à rua 15 de Novembro, 95, sob a direção do Sr. Morgan Soutter, norte americano, há longos anos radicado no Brasil e figura de grande projeção no comércio cafeeiro nacional. A criação desse departamento vem consolidar em Santos o trabalho de aquisição de café brasileiro, realizado há noventa anos para a produção do afamado "Chase and Sanborn Coffee", fabricado e distribuido pela Standard Brands, Inc., de Nova York, e uma das marcas de maior consumo nos Estados Unidos e Canadá.

O volume dessas operações, sòmente em 1952, alcançou a elevada cifra de 35 milhões de dólares.

A nova iniciativa da Standard Brands of Brazil, Inc., trará, obviamente, inúmeras vantagens à economia do nosso principal produto de exportação.

AS CIGARRAS DO CAFEEIRO E SEU COMBATE

José Pinto da FONSECA

As invasões de cigarras nos cafèzais vem sendo observadas há cêrca de 43 anos em São Paulo. Segundo os apontados entomológicos, os primeiros danos ocasionados por estes insetos em cafeeiros no Estado de São Paulo, foram constatados no periodo de 1900-1904, no município de Caconde, onde a praga causou o definhamento de 40.000 cafeeiros aproximadamente.

Posteriormente, em 1905, foi registrado um surto da praga em Campinas e em 1910-1911, nos cafèzais de Barra Bonita. S. João de Ibitinga e São José do Rio Pardo. Em 1931, novo surto de insetos se registrou na Fazenda Campo Alto, município de Araras.

São seis as especies de cigarras que se têm encontrado nos cafèzais paulistas: "Fidicina fasciculata", "Fidicina pullata", "Fidicina drewseni", "Fidicina mannifera", "Quesada sodalis" e "Quesada gigas". As quatro primeiras espécies são as mais conhecidas e há bem mais tempo observadas em cafèzais de certas zonas do Estado. As espécies "Quesada sodalis" e "Fidicina mannifera" foram as que se manifestaram em 1931, no município de Araras.

A espécie que ora assola os cafèzais dos municípios de Orlândia, São Joaquim e Franca é, como tivemos oportunidade de verificar, a "Quesada gigas". Trata-se de uma das mais avantajadas espécies de cigarras neotropicais e cuja área de dispersão vai desde o sul dos Estados Unidos da América do Norte, até o norte da República Argentina.

É a primeira vez que se registram os ataques destas especies a plantas cultivadas.

Baseados nas informações de varios cafeicultores e pelas observações e pesquisas que realizámos em cerca de vinte propriedades, representando mais ou menos três milhões de cafeeiros, verifica-se a presença da "Quesada gigas" em quantidade fora do comum. Em certas fazendas, próximo a São Joaquim, nas raizes de um só cafeeiro, de 10 anos de idade, tivemos a oportunidade de encontrar nada menos de 52 larvas daquela especie, na profundidade de 45 centimetros. Em outro cafeeiro, um pouco mais velho encontramos 63 larvas desta especie, catorze das quais se achavam fixadas em uma só raiz medindo esta cerca de um metro de comprimento.

Não se pode precisar a época das primeiras manifestações em carater intensivo desta cigarra naqueles cafèzais. Todavia, a julgar pelos informes que colhemos, nas inspeções àquela zona não resta duvida que há 10 anos, pouco mais ou menos, começou a ser assinalada esta especie de cigarra que ora assola, com relativa intensidade, varios cafèzais daquele municipio. Tal notificação parece-nos absolutamente fóra de qualquer dúvida, porquanto nos foi prestada por pessôas dignas de todo crédito.

São aparentemente inexplicaveis, à primeira vista, os danos que podem as cigarras causar ao cafeeiro. Entretanto, para se admitir a alta nocividade desses, basta considerar que, nos cafèzais infestados, milhares de cafeeiros sofrem continuamente verdadeiro bombeamento nas raizes, pela ação sugadora de dezenas de lavras ou ninfas do parasita. É tão grande a quantidade de seiva extraida do vegetal e excretada pelas larvas, que as cavidades em que vivem estes insetos e a terra em redor das raizes se acham constantemente molhadas.

Indiretamente, as larvas das cigarras podem causar danos de outra ordem ao cafeeiro, isso pelas feridas que produzem nas raizes da planta, as quais constituem ótimos meios para a invasão de agentes causadores de podridões. Assim definham os cafeeiros, as folhas novas se manifestam nitidamente cloróticas, há queda excessiva de falhas e flores, secam as extremidades dos galhos e, finalmente, tornam-se praticamente arvores de baixa produção.

Informam velhos cafeicultores daquelas zonas invadidas pela cigarra, que quando começou a ser este inseto observado em grande quantidade nos cafèzais, pouca importância emprestaram ao fato, por julgarem-no os insetos inofensivos. Não tardou, porem, a aperceber-se que, de uns quatro a cinco anos para cá, nos cafèzais onde a presença de cigarras fôra mais frequente, os cafeeiros vêm perdendo o seu aspecto sadio, derrubando muita folha e flores e caindo sempre, de modo assustador, a produção do café. E aqueles que então examinam os cafeeiros em tais condições, à procura de fator responsável por êste estado de cousas, encontram sempre, nas raizes da planta, certa quantidade de formas imaturas de cigarras, às quais incriminam a causa do mal.

Quem tem conhecimento de ataques de cigarras a plantas cultivadas, alhures, pode avaliar quanto são prejudiciais e ao vêr cafèzais infestados por tais insetos, não hesita em aceitar, mesmo sem provas experimentais, serem estes os causadores diretos de uma sempre menor produção que se vem observando nos cafèzais dos municipios de S. Joaquim e de outros circunvizinhos.

Trata-se de um inseto cujas fases imaturas se realizam no solo, durante longo tempo, agindo desapercebidamente nas raizes das plantas até que dá sinal de si pela presença da forma adulta, nos meses de verão, produzindo os machos ruido estridente.

São bem conhecidos, nos Estados Unidos da América do Norte, as "cigarras periodicas" que causam serios danos às arvores frutiferas, sobretudo pereiras e macieiras. Trata-se da espécie "Magicicada septendecim", de que há duas raças, uma com o ciclo de vida de 13 anos e a outra de 17 anos. A primeira é abundante na parte meridional dos Estados Unidos, ocorrendo a segunda, com mais frequencia, no norte do país.

Não conhecemos ainda o cíclo evolutivo de nenhuma especie de nossas cigarras, nem quais as plantas indigenas que lhes servem de alimento predileto, alem do cafeeiro. Correlativamente, porem, a maior quantidade e a época do aparecimento das formas adultas levam-nos a supôr ser de 3 a 4 anos o período de evolução de algumas espécies que vivem nos cafèzais.

Os individuos femeas, adultos, põem os ovos na casca dos galhos da planta. Em poucos dias nascem as larvas, as quais, pendendo por um filamento que excretam, descem e penetram na terra, indo localizar-se nas raizes da planta hospedeira. Fixadas nas raizes, começam a sugar a seiva, de que também se servem, depois de expelida para amolecer a terra, facilitando assim ao inseto, abrir, com as patas dianteiras, uma cavidade no sentido perpendicular ao ponto em que a larva se fixou. Como não podem pôr fora a terra que cavam, vão as larvas umedecendo-a abundantemente com seiva e comprimindo-a formando-se assim a cavidade, cujo tamanho vai sendo aumentado para acomodar o corpo da larva até que esta adquira o desenvolvimento máximo.

As larvas mais velhas enterram-se em maior profundidade do que as mais novas, mas todas elas podem mudar de posição, conforme as condições locais. Localizam-se, geralmente, nas raizes mais grossas e também no "pião", e só excepcionalmente são encontradas em profundidade além de 60 centímetros.

Os fenômenos do ataque da praga tornam-se patentes nas partes aéreas da planta, que apresentam certos sinais bem característicos: a clorose manifesta nas folhas das extremidades dos ramos, a queda precôce de flores e de frutos novos, a séca das extremidades dos galhos, a baixa cada vez mais acentuada da produção são quase sempre indícios seguros de ataques da praga. Nota-se que um cafeeiro de forte vegetação, com idade de 6 a 10 anos, com folhagem de um verde escuro bem acentuado, perde de repente o seu vigôr e se torna dentro em pouco quase improdutivo. O exame das raizes revela logo a causa do mal, a existência de numerosas larvas de cigarras.

Segundo A. Hempel, o primeiro a ocupar-se entre nós dessa praga, mais de 400 larvas de cigarras das especies "Carineta Fasciculata" e "Fidicina pulata" já foram retiradas das raizes de um único cafeeiro.

Além da depauperação sofrida pelo cafeeiro, ocasionada pela enorme quantidade de seiva que perde, danos de outra ordem vem a sofrer. Isto pelo fato de as raizes atacadas perderam grande parte de alimentação para a planta. Privados desses orgãos, os cafeeiros tornam-se ainda mais fracos e predispostos aos ataques de pragas e doenças diversas.

A idade dos cafeeiros parce exercer certa influência no ataque das cigarras, pois, via de regra, são atacados os cafeeiros cuja idade ultrapassa dez anos. Entretanto, parece-nos que as cigarras atacam indiferentemente tanto as plantas que vegetam em terras ricas de materias organicas e frescas, como as que se encontram em terras exgotadas e secas. Torna-se contudo, evidente o depauperamento dos cafeeiros atacados, porquanto geralmente nenhuma adubação se pratica. Infelizmente, nem todos aprendem exatamente as vantagens de tal medida. Excetuando um ou outro cafeicultor mais cuidadoso, que se tem interessado em atenuar os terríveis efeitos dos ataques das cigarras, procurando fortalecer seus cafèzais, em geral, nas zonas invadidas pelo inseto, a grande maioria dos cafeicultores nada faz.

Torna-se notório que as primeiras medidas no sentido de combater a praga devem ser conduzidas visando à destruição direta das formas imaturas do inseto, no solo, uma vez que o agente predador vive

sedentariamente, longo tempo nas raizes da planta, como é o caso das cigarras. E entre os tratamentos por meio de produtos químicos, classicamente indicados para o combate a insetos no solo, têm sido preconisados, como os mais eficazes e mesmo econômicos, o bissulforeto de carbono e o tetracloreto de carbono. Estes produtos, porem, se bem que de eficiencia comprovada para combater a esta ordem de insetos, são no presente caso de aplicação impraticavel devido à extensão das superfícies tomadas pelos cafèzais, o que tornaria o custo da aplicação excessivamente elevado, devido á grande quantidade de inseticida necessaria para um tratamento eficiente.

Vejamos, por exemplo, o sulfureto de carbono, produto de fabricação nacional e, por conseguinte, mais barato do que o tétracloreto de carbono, que depende de importação. Tomando-se por base a quantidade de 200 cc. de inseticida para cada cafeeiro, a Cr$ 0,40, teríamos que gastar, para o tratamento de 100.000 cafeeiros, Cr$ 40.000,00. Conclui-se portanto, que esta despesa seria insuportável, talvez mesmo em ocasiões em que os preços do café fossem compensadores.

O tétracloreto de carbono, por sua vez, se bem que de preço relativamente mais baixo do que o primeiro, depende de importação, saindo talvez, por preço igual ou superior ao sulfureto de carbono.

Outro produto, largamente empregado na Europa para o combate a insetos no solo, é o paradiclorobenzol, porquanto é de ação muito lenta, emanando gazes tóxicos. Depende, todavia, de importação e é de custo relativamente mais elevado do que os dois primeiros produtos.

O cainito, que se tem preconizado como elemento de combate direto às larvas das cigarras, não produz tal efeito. Segundo experiências realizadas pelo proprietário da Fazenda Floresta, sr. José Olinto Junqueira, no município de São Joaquim, o cainito, empregado a razão de um quilo por pé, não surtiu nenhum efeito direto sôbre as larvas das cigarras. Trata-se, contudo, de excelente adubo, que muito pode contribuir para manter a vitalidade normal da planta, tornando-a apta a resistir por mais tempo aos ataques do inseto. E' êste também um produto importado, nem sempre encontrado com facilidade em nosso mercado.

Uma vez que os produtos químicos de que podemos dispor tornam o combate às cigarras excessivamente oneroso ou inaplicável, não merecendo ser aconselhados, restam, contudo, outros recursos de que os cafeicultores podem lançar mão para combater a praga.

Como medida superficial para acudir às necessidades do momento, sem que se tenha um conhecimento exato e aprofundado da biologia e do ciclo vital do inseto, pode-se, na época da saída dos adultos preceder à catação manual do mesmo. Esta prática deverá ser executada de preferência pela manhã, visando às cigarras recem-saidas do solo e que se conservam ainda agarradas ao tronco e às hastes de planta para endurecerem as asas. Pode-se, igualmente, em qualquer hora do dia, proceder à apanha dêsses insetos, mas sobretudo pela tardinha, empregando-se para êsse fim uma rede apropriada, idêntica às que se utilizam para apanhar borboletas. Esta operação tornar-se-ia mais fácil se fôsse procedido no cafèzal o plantio de alguns arbustos, porquanto se tem observado grandes bandos, à tardinha, nos arbustos e nas árvores situa-

das nas proximidades dos cafèzais. A catação das cigarras pode ser executada por crianças, pagando-se-lhes uma certa quantia pelas que apanharem. Por êste meio, o sr. José Olinto Junqueira conseguiu colher várias dezenas de milhares de cigarras, pagando 10 centavos por cento. Esta medida foi muito fácilmente executada.

Finalmente, como medida profilática nos cafèzais atacados pela praga, mais do que em qualquer outro, torna-se indispensável que se procure dar o máximo de vigôr aos cafeeiros, porquanto por êsse meio poderão resistir aos terríveis efeitos decorrentes do ataque da praga, até que se encontrem meios diretos mais seguros e econômicos de combate.

O problema de combate às cigarras dos cafeeiros se nos afigura como dos mais complexos e difíceis de serem resolvidos economicamente com os meios de que presentemente dispomos e, ainda, pela completa ausência de conhecimento dos principais fatos da biologia dêsses insetos.

Uma série de pesquisas sôbre a biologia das cigarras do cafeeiro deve ser conduzida sob um plano pré-estabelecido, de cujos resultados poderão advir elementos que servirão para uma orientação racional na aplicação de medidas de combate à praga.

("Folha da Manhã", 143-1953)

O PRECEITO DO DIA

AFECÇÕS QUE CAUSAM SURDEZ

Certas afecções dos ouvidos, que parecem sem importância, podem, com o tempo, acarretar perda gradual da audição e constituir até ameaça para a vida, porque, geralmente, acabam em complicações cerebrais.

Ao sentir qualquer perturbação nos ouvidos, principalmente uma purgação, procure com urgência um especialista. — SNES.

O café visto nos Estados Unidos

N.º 818 CARTA SEMANAL DO MERCADO 6 de Março de 1953

SITUAÇÃO GERAL: A notícia da morte do ditador russo Stalin foi, como é óbvio o acontecimento dominante da semana. Tôda a imprensa dedica enorme espaço às várias repercursões que esse acontecimento terá no panorama internacional e, naturalmente, o que se depreende dêsses comentários é o fato de que não ainda suficiente bases para se poder fazer conjeturas que possam ser eventualmente confirmadas por fatos.

No mundo financeiro o acontecimento provocou certo nervosismo inicial ao ser conhecida a notícia da doença do ditador russo. Mas ontem o mercado de valores demonstrou tendências de estabilidade, adotando uma atitude de cautelosa expectativa à espera o desenvolvimento dos acontecimentos. Quanto ao índice geral dos produtos naturais básicos a curva ascendente que seguiu desde os primeiros dez dias do mês de Fevereiro só foi ligeiramente interrompida e para o encerramento de ontem esse índice dava sinais de querer recomeçar sua tendência de firmeza. É provável, contudo, que os mercados de produtos básicos também adotem uma atitude de espera até que se saiba melhor o que vae suceder no campo da política internacional.

MERCADO DE CAFÉ: O incremento da procura para os cafés brasileiros, que se notou na semana passada, tornou-se tão pronunciada durante a semana em revista que os disponíveis e cafés sôbre água fizeram subir os níveis gerais de preços para os limites máximos permitidos pela lei. Neste momento há informações que os estoques dêsses cafés já foram negociados e que portanto pode-se dizer que o mercado se encontra paralizado. Quanto aos cafés para entrega mais distante também há notícias de que estão sendo sujeitos a algumas operações na base dos preços máximos, com exceção dos cafés brasileiros, de vez que a cotação FOB para êles está atualmente um pouco acima do equivalente ao preço máximo aqui.

No contrato "S" da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York, o volume de operações durante a semana foi muito limitado — 171 lotes — e consistiu principalmente em mudanças de posição e algumas liquidações para extrair lucros, já que a posição aberta se contraiu ligeiramente, de 2.148 lotes para 2.121 ao abrir do mercado esta manhã. Os preços mantiveram-se extritamente ao máximo, segundo se poderá observar no quadro anexo.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Como observamos no princípio desta seção, os níveis gerais de preços para os cafés físicos disponíveis e sôbre água encontram-se acima dos preços máximos, no que respeita às ofertas provenientes do Brasil e ao máximo no que respeita às ofertas das demais procedências. Pode-se dizer que a notícia publicada ontem de que o café continuaria sob controle, foi recebida com desagrado aqui. O Diretor do Escritório de Estabilização de Preços declarou à imprensa que isso se devia ao fato de que existia de momento uma forte pressão sôbre os preços de café. Ele recusou predizer qual seria a data em que eventualmente seriam levantados tais contrôles, mas disse no entanto que não se previa

nenhuma ameaça de escassez de café. Ao mesmo tempo a Associação de Café Cru desta cidade enviou ontem um telegrama ao E. de E. de A. dizendo que pràticamente seria impossível, neste momento, comprar o produto nos países de origem aos preços máximos e que isso estava prejudicando severamente a numerosos torradores que, ao depender das linhas normais de abastecimento, se encontravam agora confrontados com a possibilidade de ver seus estoques limitados esgotarem-se e sem possibilidade de adquirir novos suprimentos.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Estados Unidos	Dados Semanais Destinos Principais Europa	Outros	Total
BRASIL*	28-2-1953	177.000	124.000	10.000	311.000
	21-2-1953	224.000	83.000	8.000	315.000
	1-3-1952	157.000	105.000	12.000	274.000
COLÔMBIA**	28-2-1953	85.981	29.837	1.748	117.566
	21-2-1953	170.462	29.905	5.566	203.933
	1-3-1952	156.781	10.934	4.229	171.944

ESTOQUES DE CAFÉ NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	Semanas terminadas em: 28-2-1953	21-2-1953	1-3-1952
BRASIL*	Santos	1.759.000	1.753.000	1.911.000
	Rio	237.000	241.000	661.000
	Vitória	31.000	14.000	98.000
	Paranaguá	1.552.000 a	1.625.000 b	876.000 c
	Pernambuco	8.000	9.000	12.000
	Bahia	15.000	18.000	12.000
	Angra dos Reis	19.000	18.000	16.000
	TOTAL	3.621.000	3.678.000	3.586.000
COLÔMBIA**	Barranquilla	126.442	122.643	156.532
	Cartagena	63.560	67.288	84.225
	Buenaventura	123.447	121.139	82.685
	Cucuta	144.337	145.225	85.637
	TOTAL	457.786	456.295	409.079

*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York.
**) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia.
a) das quais 636.000 liberadas e 916.000 por liberar
b) das quais 729.000 liberadas e 896.000 por liberar
c) das quais 624.000 liberadas e 252.000 por liberar

ESTOQUES DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK*

	Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
Semana de	**Brasil**	**Colômbia**	**Outros**	**Total**
28-2-1953	52.142	117.217	80.415	249.774
21-2-1953	48.718	115.709	84.354	248.781
1-3-1952	151.808	97.752	91.040	340.600

*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York.

N.º 10 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 6 de Março de 1953

BRASIL

Instituto de Campinas: De um discurso pronunciado pelo Dr. C. A. Krug, Diretor daquele Instituto, reproduzem-se os seguintes trechos: "Com o fim de proporcionar aos lavradores assistência técnica fundamental para melhorar suas plantações antigas ou para iniciar novas plantações, necessita-se muito trabalho científico. O Instituto Agronômico de Campinas tem realizado imenso trabalho nesse sentido. O Instituto em questão mantém 24 divisões técnicas e uma estação experimental central muito grande; há 17 estações em diversos climas e terras para trabalho de experimentação regional. Neste momento há mais de 100 estudos relacionados com o café que estão sendo feitos nos laboratórios do Instituto e em 6 de suas estações experimentais regionais. Muitos dêsses estudos são baseados nos problemas básicos, como por exemplo, estudos sôbre a genética, as células, crescimento e nutrição das plantas e problemas de importância prática imediata. Desde 1930, um total de 238 documentos foram publicados em jornais científicos locais e do estrangeiro. Deve-se realçar que os resultados dessas investigações foram não só para benefício da indústria de café paulista, mas também para todos os outros estados cafeeiros do Brasil e muitos países estrangeiros que têm mandado e continuam enviando seus especialistas a Campinas".

PORTO RICO

Doenças do Cafeeiro: Da revista "Cafetal", edição de Janeiro de 1953, reproduz-se o seguinte artigo sôbre aquele assunto: "Entre as doenças mais comuns nesta ilha figuram o "Moho de Hilacha", "Olho de Galo", "Formiga" e a doença conhecida pelo nome de "podridão preta", a qual afeta quase todos os cafèzais da ilha. O "Moho de Hilacha" é uma doença causada pelo fungo Corticium Koleroga. Encontra-se nas zonas baixas da ilha. Pràticamente pode-se dizer que é uma doença só das regiões baixas de Pôrto Rico, tals como Mayaguez, San Sebastián, Las Marias, Moca, Aguada, Lares, Maricao, Utuado e outras onde é um fator importante que contribue para a baixa produção de café. A doença carateriza-se pelo enegrecimento das fôlhas, as quais caem dos ramos. A infecção toma maior incremento no verão pois aparece geralmente durante os primeiros dias quentes de Abril. A doença ataca também o fruto e é muito difícil de controlar econômicamente. Recomenda-se manter a sombra jovem e bem espaciada, melhor cultura do solo e renovação dos cafeeiros.

A doença conhecida pelo nome de "olho de galo" é causada pelo fungo Stilbum Flavidum. Encontra-se nas zonas mais frias e chuvosas e especialmente onde o solo tem pouca drenagem natural. Geralmente as manchas causadas por esse fungo são pequenas, quase sempre circulares com a aparência de um olho de galo.

Causa mais estragos em Novembro, Dezembro e Janeiro, ficando em muitos lugares os arbustos sem fôlhas. Recomenda-se renovação e diminuição da sombra, afim de aumentar a ventilação e a luz do sol. Também se recomenda drenagem e a aplicação de cal para melhorar a condição física do solo.

A podridão preta é uma doença da raíz causada pelo fungo do gênero Fusarium. Êsse micróbio que causa a morte do cafeeiro é pouco agressivo, razão pela qual não desenvolve virulência suficiente para destruir plantações completas e se limita a aparecer e desaparecer esporàdicamente, matando um ou vários arbustos. Desde que o Dr. Luis A. Alvares descobriu que êsse micróbio não gostava de terras alcalinas, estamos praticando a aplicação de carbonato de cálcio onde quer que a doença aparece. Além disso, recomenda-se que se arranquem arbustos afetados e se façam novas covas para plantação, deixando-os abertos pelo menos 6 meses.

A formiga é uma das pragas que mais afeta a produção cafeeira. Êsse inseto é oriundo da ilha e desconhecido noutros países. Afeta toda a região cafeeira e ataca tanto as árvores como os arbustos de sombreamento, as árvores de fruto e o bosque em geral. Deve-se notar que nos anos secos essa doença faz mais progresso do que nos anos de chuva. Entre os métodos de contrôle mais práticos, contam-se os seguintes: 1) manter a sombra jovem; 2) limpar a formiga podando as partes afetadas e queimando-as; 3) renovar as plantações completamente começando pelas partes do cafèzal já afetadas; 4) pulverizar com DDT dissolvido em querozene durante os dias secos de inverno. Todos êsses métodos tem sido aplicados, incluindo o DDT, com bons resultados".

N.º 819 CARTA SEMANAL DO MERCADO 13 de Março de 1953

SITUAÇÃO GERAL: Os acontecimentos na Europa durante a semana em revista e as implicações que êles possam ter para a paz do mundo constituiram o fator de maior influência nos mercados do país, principalmente no de valores. O índice neste mercado continuou em seu curso relativamente errático durante a semana, demonstrando assim a incerteza que há neste momento a respeito da situação política internacional, de vez que não é possível determinar se os incidentes na Europa serão ou não precursores de alterações na situação que poderiam afetar, fundamentalmente, o curso da economia tanto aqui como nos demais países.

Entrementes o Govêrno procedeu com o seu plano de eliminação dos contrôles econômicos e ontem suspendeu os últimos que ainda regulavam certos produtos de consumo, entre eles o café quer no varejo quer por atacado. Ùnicamente ficaram sob contrôle agora o enxofre e alguns de seus derivados químicos, os metais ferrossos e outros de importância para o rearmamento do país. Consequentemente, pode-se dizer que, com as exceções anotadas, a economia do país encontra-se livre de contrôles pela primeira vez desde que estalou o conflito na Coréia em Junho de 1950.

MERCADO DE CAFÉ: A paralização das operações no mercado de café tornou-se mais pronunciada à medida que passavam os dias até ao ponto de que para o encerramento de ontem da Bolsa de Café local só havia tido lugar a venda de um lote no Contrato "S". Ao ser conhecida a notícia de que o Govêrno havia eliminado os contrôles sôbre o café, as operações foram suspensas segundo a decisão anteriormente adotada para tal eventualidade e hoje pela manhã ao abrir da

Bolsa registraram-se ganhos que atingiram o limite em todas as posições, ou sejam 300 pontos para a posição imediata de Março e 200 pontos para todas as demais. Contudo, o número de operações realizadas hoje nesse contrato "S", até ao momento de se escrever esta CARTA, apenas atingiu 19 lotes, sendo principalmente mudanças de posição. É opinião corrente que as operações de compra e venda só deverão começar para a segunda ou terça-feira próxima, quando as cotações tenham atingido níveis aos quais o mercado poderá funcionar. No que

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Estados Unidos	Dados Semanais Destinos Principais Europa	Outros	Total
BRASIL*	7-3-1953	185.000	166.000	18.000	369.000
	28-2-1953	177.000	124.000	10.000	311.000
	8-2-1952	241.000	114.000	15.000	370.000
COLÔMBIA**	7-3-1953	74.122	9.001	583	83.706
	28-2-1953	85.981	29.837	1.748	117.566
	8-2-1952	73.509	2.915	1.716	78.140
	Dados Mensais				
BRASIL*	Fevereiro, 1953	757.000	360.000	43.000	1.160.000
	Janeiro, 1953	788.000	367.000	114.000	1.269.000
	Fevereiro, 1952	758.000	441.000	132.000	1.331.000
COLÔMBIA**	Fevereiro, 1953	401.205	85.399	13.310	499.914
	Janeiro, 1953	396.223	37.870	14.069	448.162
	Fevereiro, 1952	409.476	20.839	11.389	441.704

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas terminadas em:		
BRASIL*	**Portos**	**7-3-1953**	**28-2-1953**	**8-3-1952**
	Santos	1.681.000	1.759.000	1.902.000
	Rio	225.000	237.000	648.000
	Vitória	36.000	31.000	101.000
	Panaraguá	1.508.000 a	1.552.000 b	784.000 c
	Pernambuco	12.000	8.000	16.000
	Bahia	15.000	15.000	12.000
	Angra dos Reis ..	14.000	19.000	13.000
	TOTAL	**3.491.000**	**3.621.000**	**3.476.000**

COLÔMBIA**	Barranquilla	134.782	126.442	178.806
	Cartagena	62.249	63.560	85.123
	Buenaventura	149.410	123.447	78.144
	Cucuta	143.869	144.337	86.220
	TOTAL	**490.310**	**457.786**	**428.293**

ESTOQUES DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK:*

	Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
Semana de:	**Brasil**	**Colômbia**	**Outros**	**Total**
7-3-1953	58.470	115.446	72.698	246.614
28-2-1953	52.142	117.217	80.415	249.774
8-3-1952	151.426	103.246	103.602	358.274

*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York.
**) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia.
***) Dados preliminares sujeitos a retificação.
a) das quais 678.000 liberadas e 830.000 por liberar
b) das quais 636.000 liberadas e 916.000 por liberar
c) das quais 585.000 liberadas e 199.000 por liberar

respeita ao mercado físico do produto, há informações de que houve um escasso número de transações com cafés de outras procedências além do Brasil e que consistiram na sua maioria de lotes para embarque nos próximos meses e não de cafés disponíveis.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Neste momento torna-se impossível determinar níveis de cotações de vez que o mercado para esses cafés encontra-se numa situação estritamente nominal na qual os compradores e os vendedores estão negociando as bases sôbre as quais poderão voltar a operar. A opinião nesta praça é que não deverá ocorrer antes da próxima semana, quando se saibam as cotações no Contrato "S" da bolsa local.

N.°11 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 13 de Março de 1953

PRODUÇÃO MUNDIAL EXPORTÁVEL: A produção mundial exportável de café no ano de safra 1952-53, baseada em estimativas que são ainda muito preliminares, é possível que atinja 31.354.031 sacas, o que representaria um aumento de 1.580.176 sacas, ou sejam 5,3% mais que a produção calculada para 1951-52. O rendimento do Brasil foi calculado na base das quantidades líquidas que se esperam estarão disponíveis depois de se haver deduzido umas 900.000 sacas para o consumo nos portos brasileiros e cabotagem. As estimativas em questão estão sujeitas a consideráveis revisões entre a data presente e o período final da colheita das várias safras. É bom lembrar, outrossim, que dados finais oficiais relativos à safra 1951-52 não chegaram ainda de todas as zonas de produção.

HEMISFÉRIO OCIDENTAL

Países	(Em sacas de 60 quilos) 1951-1952	1952-1953
Brasil	14.120.000	14.500.000
Colômbia	5.099.138	5.300.000
O Salvador	944.382	1.150.000
Guatemala	996.546	1.050.000
México	813.636	930.000
Venezuela	378.000	500.000
Haití	522.017	440.000
República Dominicana	394.582	350.000
Costa Rica	305.000	376.000
Nicarágua	295.020	265.000
Equador	175.000	300.000
Honduras	134.000	125.000
Perú	17.000	20.000
Hawaii	62.246	35.031
Antilhas Francesas e Inglesas	40.000	45.000
Guiana Holandesa	8.000	8.000
Total	24.304.567	25.394.031
RESTO DO MUNDO		
Angola	915.650	880.000
Kenya	271.592	190.000
Uganda	646.582	730.000
Tanganyika	276.571	270.000
Congo Belga	580.000	600.000
Etiópia	460.000	625.000
Madagascar	432.850	575.000
Outras Colónias Francesas	1.250.000	1.500.000
Indonésia, Arábia, Índia, África Espanhola	636.040	590.000
Total	5.469.288	5.960.000
Total do Hemisfério Ocidental	24.304.567	25.394.031
TOTAL GERAL	**29.773.855**	**31.354.031**

ESTADOS UNIDOS

O Café e o Cansaço no Trabalho: Do boletim da firma local George Gordon Paton & Co., reproduz-se a seguinte nota sôbre aquele assunto: "De um artigo do Dr. W. Schweisheimer acêrca dos efeitos da cafeína em pessôas que se sentem cansadas por excesso de trabalho, transcrevem-se os seguintes trechos: "Quais as causas do cansaço nos negócios? Para responder a essa pergunta, foram examinadas mais de 2.000 homem vítimas do cansaço, na clínica Benjamin Franklin do Hospital de Pennsylvânia em Filadélfia. Muitos dos doentes eram de emprêsas comerciais e industriais cujos dirigentes se estavam preocupando com a saúde de seus empregados principais. Mais de 80% necessitavam atenção médica. Também foram necessários, em alguns casos os serviços de um alienista para

tratar de convencer a esses doentes que tinham de trabalhar com mais pausa e preocuparam-se menos com o êxito pessoal. Segundo observações dos médicos da referida clínica, as causas do cansaço dos homens de negócios são as seguintes:

1) ao abandonarem o escritório pela tarde continuam pensando nos problemas do dia em vez de se esquecerem dêles;
2) Quando vão almoçar deixam de comer para falar de negócios;
3) Não gozam férias por pensarem que são indispensáveis pois julgam que não podem delegar autoridade;
4) Não fazem exercícios frequentes. Crêm que um exercício por semana é suficiente.
5) Não sabem o que é moderação nem no trabalho nem em suas atividades de cultura física.

Ao chegar a tarde, o chefe de um escritório e o operário na fábrica sentem-se cansados e de mau humor. Alguém põe em frente dêles uma xícara de café. Tomam o café e em seguida uma onda de bem estar flue por todo o seu ser. O cansaço desapareceu, sentem-se bem e contentes.

Como compreender esses efeitos tão rápidos de uma simples xícara de café sôbre um corpo cansado e um cérebro fatigado?

Desde há muito tempo que sabemos que o café é estimulante do cérebro e outros centros nervosos do organismo. Parece, contudo, que a ação do café no organismo vae mais além dos centros nervosos. Recentes investigações demonstraram que a cafeína exerce uma ação direta sôbre os músculos. Aumenta a capacidade para o trabálho muscular em pessôas que se encontram em condições normais bem como no rítmo de restabelecimento muscular nas que estão cansadas. Outras experiências mostraram a diferença que há entre os efeitos da cafeína e os de outras drogas indicadas contra a fadiga. O restabelecimento depois de um trabalho excessivo não pareceu melhorar com a injeção dessas drogas, ao passo que com a cafeína sim. Algumas pessôas necessitam tomar café uma hora mais ou menos antes de se deitarem, sobretudo quando se sentem demasiado cansadas ou excitadas..."

N.º 820 CARTA SEMANAL DO MERCADO 20 de Março de 1953

SITUAÇÃO GERAL: A inquietação sôbre a política internacional, evidente na semana passada, diminuiu consideràvelmente durante a semana em revista segundo se depreende dos comentários da imprensa. Por consequência, o índice geral do mercado de valores voltou a mostrar maior serenidade tal como sucedeu com o índice dos produtos primários.

Opiniões de um crescente número de analistas e importantes personalidades no mundo dos negócios revelam que está surgindo um ambiente de sólida confiança a respeito das perspetivas econômicas para o resto do ano, indicando assim que estão desaparecendo as dúvidas que havia nalguns setores sôbre a situação para a segunda metade do ano. Os motivos para esse renovado otimismo são a política do novo Govêrno ao dizer que as verbas para o programa de defesa continuarão em grande escala; que o volume de compras pelo público está sendo mantido a alto nível e que, a despeito da concorrência entre produtos, os lucros do comércio e indústria não só se estão mantendo mas parecem querer melhorar.

segundo se depreende pela análise das contas trimestrais das várias emprêsas e instituições bancárias do país.

Como é óbvio, a eliminação dos contrôles econômicos também são um fator considerável no ambiente de confiança que atualmente se nota sôbre o futuro da economia. As expectativas são, pois, de que o curso dos negócios continuará sereno, salvo naturalmente qualquer acontecimento imprevisto que pudesse alterar a situação.

MERCADO DE CAFÉ: Como era de se esperar, o mercado esteve muito mais ativo do que na semana anterior e os preços tanto para o grão como para o café no têrmo oscilaram dentro de margens muito amplas, tratando de determinar um nível ao qual poderá recomeçar a marcha normal dos negócios.

Até a hora de se escrever esta CARTA esse nível parece que não foi ainda encontrado e portanto os preços continuaram flutuando sem se poder prever sua duração. No têrmo local o volume de operações foi de 966 lotes, ao passo que depois de oscilar notàvelmente durante a semana, as cotações ontem mostravam ao encerrar da bolsa ganhos de 57 a 427 pontos segundo as posições, sendo esses ganhos em escala descendente à medida que a posição a que se referem as cotações se afastava. O número de lotes pendentes de entrega aumentou de 2.121 para 2.160 lotes. É ainda muito cedo para se interpretar o que essa expansão significa, de vez que por um lado pode ser indicativa de novas compras dos importadores locais nos países produtores ou também de operações especuladoras a descoberto.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: À vista das fortes flutuações nos preços, torna-se impossível determinar o nível dos preços. O único que se pode dizer a esse respeito é que lotes disponíveis aqui eram negociados ontem a preços de 60 a 61c/ quer para o Santos 4 quer para os Excelsos de Colômbia e tipos similares de outras procedências. Portanto, as cotações que aparecem no quadro anexo sôbre o mercado de disponíveis devem ser consideradas como nominais, podendo variar sensivelmente o preço de determinado lote da cotação dada no referido quadro.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Dados Semanais			
	Semanas	Estados	Destinos Principais		
	terminadas em:	Unidos	Europa	Outros	Total
BRASIL*	14-2-1953	192.000	118.000	11.000	321.000
	7-3-1953	185.000	166.000	18.000	369.000
	15-3-1952	297.000	98.000	14.000	409.000
COLÔMBIA**	14-2-1953	119.788	11.599	8.319	139.706
	7-3-1953	74.122	9.001	583	83.706
	15-3-1952	54.518	1.838	2.159	58.515

ESTOQUES DE CAFÉ NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas terminadas em:		
BRASIL*	**Portos**	**14-3-1953**	**7-3-1953**	**15-3-1952**
	Santos	1.689.000	1.681.000	1.818.000
	Rio	245.000	225.000	674.000
	Vitória	36.000	36.000	90.000
	Paranaguá	1.398.000 a	1.508.000 b	750.000 c
	Pernambuco	10.000	12.000	13.000
	Bahia	16.000	15.000	13.000
	Angra dos Reis	14.000	14.000	6.000
	TOTAL	**3.408.000**	**3.491.000**	**3.364.000**
COLÔMBIA**	Barranquilla	118.589	134.782	181.944
	Cartagena	65.768	62.249	90.824
	Buenaventura	125.954	149.410	98.478
	Cucuta	142.970	143.869	88.465
	TOTAL	**453.281**	**490.310**	**459.711**

ESTOQUES DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK:*

	(Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
Semana de:	**Brasil**	**Colômbia**	**Outros**	**Total**
14-3-1953	63.491	93.182	66.798	223.471
7-3-1953	58.470	115.446	72.698	246.614
15-3-1952	163.936	93.541	125.520	382.997

*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York.
**) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia.
a) das quais 670.000 liberadas e 728.000 por liberar
b) das quais 678.000 liberadas e 830.000 por liberar
c) das quais 579.000 liberadas e 176.000 por liberar.

N.º 12 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 20 de Março de 1953

PAÍSES PRODUTORES

Costa Rica: Do boletim da firma local, George Gordon Paton & Co. de 10 do corrente, reproduz-se a seguinte nota: "As remessas de café da safra 1952-53 para os estabelecimentos de benefício a fins de 1952 mostravam um aumento de 75% sôbre as remessas feitas na mesma data em 1951. Para 31 de Dezembro de 1952 já tinham sido despachadas umas 275.764 sacas de 60 quilos, cifra que é de comparar com 158.025 sacas da safra anterior que foram despachadas na mesma data correspondente a 1951. Esse aumento extraordinário foi devido a uma colheita mais cedo que do costume em algumas regiões produtoras, mas não se crê que

seja registrada a mesma percentagem de aumento para o resto da safra. Apesar de certas alterações desfavoráveis nas condições climatéricas, a safra 1952-53 vae ser indubitàvelmente maior que a do ano passado".

EUROPA

Importações na Suiça: Este país importou em Fevereiro último 31.163 sacas de café cru, com cuja cifra o total para os dois primeiros meses do ano em curso atinge 52.021 sacas. Essa cifra é de comparar com as 54.974 sacas importadas pela Suiça nos dois primeiros meses do ano passado, ou seja uma diminuição de uns 5,37%. Em Fevereiro último a Suiça exportou 971 sacas (na base café cru) de café torrado, das quais 578 para a Alemanha, 226 para a Itália, 113 para a Áustria e 54 para a França. As reexportações de café cru foram apenas de 24 sacas. A seguir apresenta-se um quadro comparativo dessas importações, distribuídas por países de origem e em sacas de 60 quilos:

País de origem	Janeiro-Fevereiro de 1953	Janeiro-Fevereiro de 1952
Brasil	18.170	25.095
Colômbia	5.296	2.268
África Oriental Inglesa	4.470	1.859
Haiti	4.715	3.460
Costa Rica	4.644	4.562
Etiópia	2.206	1.599
Guatemala	2.147	1.232
México	2.013	441
Congo Belga	1.607	6.081
Indonésia	1.226	337
África Ocidental Portuguesa	1.116	1.001
O Salvador	901	1.173
República Dominicana	812	892
Venezuela	672	333
Porto Rico	480	628
África Oriental Portuguesa	448	—
Equador	374	2.502
Honduras	294	93
Yemen	160	730
Outros	—	688
TOTAL	**52.021**	**54.974**

ESTADOS UNIDOS

Importações de Chá: Segundo as cifras mensais do "Supervising Tea Examiner" o total das importações de chá nos Estados Unidos durante 1952 atingiu a cifra de 94.559.261 lbs., o que representa um aumento de uns 11% sôbre as importações de 1951, as quais foram de 84.145.516 lbs.

SITUAÇÃO GERAL: Durante a semana em revista observou-se um pouco mais de movimento nos índices gerais dos dois principais mercados do país, o

de valores e o de produtos primários. No que respeita à Bolsa de Valores, a margem mais ampla de oscilações é explicada pelos analistas como resultado da incerteza sôbre a política internacional, de vez que as perspectivas para os lucros mantêm-se boas à vista do alto nível dos negócios no primeiro trimestre do ano corrente, o qual aliás promete continuar até 1954, segundo a opinião da maioria dos economistas.

A causa principal para a descida no nível geral dos preços é puramente de ordem técnica pois reflete o desaparecimento da posição de Março. Esse índice, que obedece sobretudo ao movimento dos produtos agrícolas, deveria continuar fundamentalmente estável e talvez um pouco mais firme, de vez que tal como o anunciou o Departamento de Comércio dos Estados Unidos, o principal fator que vem exercendo pressão naquele índice é a debilidade nos preços dos alimentos, debilidade essa que o referido Departamento prediz deverá desaparecer gradualmente doravante, porque esta estação do ano é precisamente o período em que os inventários são liquidados antes de começar as novas colheitas do ano.

MERCADO DE CAFÉ: Este mercado continuou em seu curso errático buscando níveis de preços aos quais operações normais poderia recomeçar. Porém, não se pode dizer que esses níveis já tenham sido encontrados. No que respeita ao mercado físico do produto, os torradores continuam afastados do mercado e o volume de negócios com os disponíveis foi muito limitado. Essa situação deverá ter se em mente ao examinar o quadro de cotações dos cafés disponíveis anexo a esta CARTA.

De uma maneira geral poder-se-ia dizer que os torradores locais estão relativamente bem supridos de café, de vez que há indícios de que as importações durante os primeiros três meses do ano terão de ser ao redor de 5.800.000 sacas, quantidade essa suficiente para atender as necessidades do consumo e quiçá acrescentar um pouco ao total existente no país no fim do ano.

No Contrato "S" da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York, o volume de operações continuou elevado, tendo sido negociados 745 lotes. Durante os últimos dias da semana as cotações neste mercado demonstraram tendências de estabilidade e as baixas sofridas para o fim da sessão de ontem, em comparação com quinta-feira anterior, tiveram lugar sobretudo durante os três primeiros dias da semana. Essas baixas foram 105 a 147 pontos, distribuídas de forma irregular nas diversas posições. As operações de cobertura foram maiores que as novas compras e consequentemente a posição aberta diminuiu de 2.160 lotes na sexta-feira passada para 2.099 lotes esta manhã.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Continua difícil determinar os níveis gerais de preços à vista da situação tão fluida do mercado. Diz-se que o Santos 4 é cotado a 57c/ e que os Excelsos Colombianos são cotados a 57,50c/ ex-doca Nova York.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Estados Unidos	Dados Semanais Destinos Principais Europa	Outros	Total
BRASIL*	2-3-1953	97.000	103.000	16.000	216.000
	14-3-1953	192.000	118.000	11.000	321.000
	22-3-1952	193.000	194.000	12.000	399.000

COLÔMBIA**	2-3-1953	157.923	9.807	3.537	171.267
	14-3-1953	119.788	11.599	8.319	139.706
	22-3-1952	62.846	9.025	762	72.633

ESTOQUES DE CAFÉ NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	21-3-1953	14-3-1953	22-3-1952
BRASIL*	Santos	1.717.000	1.689.000	1.782.000
	Rio	211.000	245.000	626.000
	Vitória	28.000	36.000	92.000
	Paranaguá	1.373.000 a	1.398.000 b	723.000 c
	Pernambuco	9.000	10.000	13.000
	Bahia	16.000	16.000	12.000
	Angra dos Reis ..	12.000	14.000	12.000
	TOTAL	**3.366.000**	**3.408.000**	**3.260.000**
COLÔMBIA**	Barranquilla	136.327	118.589	191.566
	Cartagena	38.593	65.768	97.624
	Buenaventura	95.116	125.954	108.397
	Cucuta	140.741	142.970	90.391
	TOTAL	**410.777**	**453.281**	**487.978**

ESTOQUES DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK:*

	Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
Semana de:	**Brasil**	**Colômbia**	**Outros**	**Total**
21-3-1953	68.908	67.302	63.000	199.210
14-3-1953	63.491	93.182	66.798	223.471
22-3-1952	179.128	112.649	134.385	426.162

ESTOQUES DE CAFÉ NO INTERIOR DE SÃO PAULO*

Safra	Fevereiro, 1953	Janeiro, 1953	Fevereiro, 1952
1950-51	——	——	2.000
1951-52	2.000	2.000	2.415.000
1952-53	2.187.000	2.701.000	——
	2.189.000	2.703.000	2.417.000

*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York.
**) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia.
***) Inclue sacas de Paraná, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás.
a) das quais 734.000 liberadas e 639.000 por liberar
b) das quais 670.000 liberadas e 728.000 por liberar
c) das quais 596.000 liberadas e 127.000 por liberar.

Despachos por estrada de ferro durante 1 de Julho de 1952 a 28 de Fev. de 1953 para

Santos	6.736.000
Rio	394.000
Angra dos Reis	25.000
Outros (***)	641.000
Total	**7.796.000**

N.º 13 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 27 de Março de 1953

PAÍSES PRODUTORES

Guatemala: Do boletim "Notícias" reproduz-se a seguinte nota sôbre a situação econômica naquele país: "O futuro econômico de Guatamala está garantido pelas abundantes safras de café e favoráveis preços para o produto bem como pelos resultados da reforma agrária que obrigou os proprietários a semear com maior intensidade para evitar a perda de suas terras. O presidente Arbens em sua mensagem ao Congresso disse que chegou a ocasião para que Guatemala deixe de depender das exportações de café e crie outras fontes de receita. Ele acrescentou que isso era possível porque a reforma agrária coloca novas terras de cultura à disposição de novos produtos agrícolas".

ESTADOS UNIDOS

Café em Latas: Da revista "Tea & Coffee", edição de Fevereiro último, transcreve-se o seguinte: "Segundo um estudo realizado sôbre as preferências do público quanto ao empacotamento do café — estudo que agrangeu 10 grandes centros metropolitanos do país — o pó em latas ou vidros recuperou no varejo parte do terreno que havia perdido a favor do café em saquinhos de papel. Esse estudo foi feito pela firma American Can Company por meio de entrevistas com as donas de casa.

"Segundo êsse estudo, 52% das donas de casa estavam comprando café em latas em 1952, proporção que em 1950 era unicamente de 50%. A preferência por café em saquinhos de papel foi em 1952 de uns 29% ao passo que há dois anos essa proporção era de 35%. No período 1947-1949 as vendas de café em lata representou 59% mas muitas donas de casa preferiram comprar café em saquinhos de papel que eram vendidos mais baratos quando surgiu a alta brusca nos preços no inverno de 1949-1950. As vendas de café solúveis também subiram de 4% em 1947 para 9% em 1950 e para 16% em 1952. Os motivos para a preferência pelo café em latas apresentavam certa relação com a idade. À medida que avança a idade do consumidor notou-se uma crescente noção de que o café em latas é de melhor qualidade. Entre as jovens notou-se que elas davam certa importância ao fato de que as latas são fechadas ao vácuo. Contudo, nos grupos de idades diferentes fez-se alusão de uma maneira geral ao empacotamento pelo vácuo e à propriedade que têm as latas de conservar o café convenientemente fresco".

Máquinas vendedoras de café: Da mesma revista reproduz-se o seguinte artigo sôbre o progresso das máquinas automáticas de vender café: "As máquinas automáticas vendedoras estão servindo atualmente 719.082.000 xícaras de café quente por ano. O número dessas máquinas agora em existência através do país é de 16.270 unidades. Essas cifras foram compiladas da revista "VEND" e aparecem no censo anual da indústria de máquinas vendedoras. Segundo o refe-

rido censo, a produção de máquinas vendedoras é ainda inferior à procura. A maioria das máquinas vendedoras são instaladas em fábricas, escritórios, instalações militares e navais e outros lugares de consumo. Tem-se conseguido grande melhoria na qualidade do café servido por essas máquinas vendedoras".

Café para o Exército: Segundo o boletim de George Gordon Paton & Co., desta cidade, a Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia está preparada para abastecer as Forças Armadas dos Estados Unidos com todo o café colombiano que necessitem a preços correntes e pelas vias comerciais normais. Há indícios de que o Exército necessita de 50.000 a 80.000 sacas de café antes de 15 de Maio em Seattle, Nova Orleans e Nova York.

IMPORTAÇÃO DE CAFÉ AFRICANO: As importações de café nos Estados Unidos procedente de África aumentaram de 449.541 sacas em 1949 para 1.266.412 sacas em 1952. A África abasteceu de café os Estados Unidos numa proporção de uns 2,04%, em 1949, em relação com as importações totais ao passo que essa proporção em 1950 foi de 4,71%, em 1951 foi de 5,05% e em 1952 foi de 6,25%. A seguir apresenta-se um quadro comparativo dessas importações nos Estados Unidos distribuidas por regiões de origem:

IMPORTAÇÕES DO HEMISFÉRIO ORIENTAL NOS ESTADOS UNIDOS

Região de Origem	1952	1951	1950	1949
Angola	418.796	335.193	228.756	211.008
Congo Belga	263.054	164.651	167.099	118.590
África Oriental Inglesa	221.227	197.271	224.880	21.203
Etiópia	60.382	241.749	141.000	70.470
Guiné Portuguesa	28.483	25.226	16.857	1.916
África Ocidental Francesa	22.586	2.688	37.973	—
Países Árabes	12.273	30.467	20.364	18.516
Indonésia	7.204	21.827	9.663	1.159
Somália Francesa	6.507	335	474	—
Timor Português	2.152	1.336	—	—
Ásia Portuguesa	1.683	458	—	—
África Ocidental Inglesa	1.663	—	123	175
África Equatorial Francesa	1.480	—	—	—
Camerum Francês	1.245	—	1.670	—
Guiné Francesa	793	—	—	—
Libéria	333	241	1.071	97
Eritréia	311	—	—	—
União Sul-Africana	306	189	3.323	417
Moçambique	200	871	1.182	3.719
Aden	—	433	67	52
Madagascar	—	1.668	—	—
Nigéria	—	400	—	—
Saudi Arábia	—	100	549	934
Índia	—	85	9.812	—
Maláia Inglesa	—	42	843	—
Portugal	—	—	832	1.249
Costa de Ouro	—	—	224	—
Indochina	—	—	—	26
	1.266.412	1.025.230	866.762	449.541

Estatistica

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XIX | São Paulo, 13 de Abril de 1953 | N.º 327

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO
SAFRA 1952/1953
CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estrada de Ferro	julho/fev.º	1.ª dezena março	2.ª dezena março	3.ª dezena março	Totais
Santos a Jundiaí	59 329	16	730	10 300	70 375
Sorocabana	1 218 013	6 524	1 617	2 315	1 228 469
Paulista	2 435 528	2 896	3 574	826	2 442 824
Mogiana	411 419	2 985	2 900	1 214	418 518
Araraquara	1 354 669	1 642	1 939	—	1 358 250
N. do Brasil	1 254 439	677	290	200	1 255 606
C. do Brasil	—	—	—	—	—
E. Rodagem	2 977	—	—	—	2 977
Total	**6 736 374**	**14 740**	**11 050**	**14 855**	**6 777 019**

Nota: — Os despachos nas EE.FF. acima incluem os das suas respectivas tributárias.

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A OUTROS PORTOS

Despachado	Rio de Janeiro		Angra dos Reis		Totais
	Ferroviário	Rodoviário	Ferroviário	Rodoviário	
Julho/Fev.º	115 490	279 436	1 210	23 763	419 899
1.ª dez. março	1 374	647	—	—	2 021
2.ª " "	110	200	—	—	310
3.ª " "	—	—	—	—	—
Total	**116 974**	**280 283**	**1 210**	**23 763**	**422 230**

CAFÉS DE OUTROS ESTADOS DESPACHADOS COM DESTINO A SANTOS

Estados Produtores	julho/fev.º	1.ª dezena março	2.ª dezena março	3.ª dezena março	Totais
Paraná	568 080	2 331	* 550	* 1 547	572 508
Minas Gerais	108 873	1 264	187	* 380	110 704
Goiás	35 584	—	—	—	35 584
Mato Grosso	1 850	—	—	—	1 850
Total	**714 387**	**3 595**	**737**	**1 927**	**720 646**

(*) Incompletos:

MOVIMENTO DE CAFÉ DESTINADO A SANTOS SAFRA 1952/1953 — (ATÉ 31 DE MARÇO DE 1953)

Paulista	Despachado	Destino Alterado Cancelado Apreendido	Total	Liberado	A liberar
Anteriores	4 401 490	330	4 401 160	4 401 160	—
1.ª Dez. Setembro	604 789	—	604 789	602 354	2 435
2.ª " " ...	488 655	430	488 225	307 300	180 925
3.ª " " ...	357 168	1 360	355 808	* 201	355 607
1.ª " Outubro ...	238 751	4 995	233 756	—	233 756
2.ª " " ...	153 930	1 058	152 872	—	152 872
3.ª " " ...	155 018	3 230	151 788	—	151 788
1.ª " Novembro ...	67 092	1 958	65 134	—	65 134
2.ª " " ...	63 805	3 040	60 765	—	60 765
3.ª " " ...	50 376	1 216	49 160	* 30	49 130
1.ª " Dezembro ...	40 412	592	39 820	—	39 820
2.ª " " ...	29 696	—	29 696	—	29 696
3.ª " " ...	17 112	—	17 112	—	17 112
1.ª " Janeiro ...	5 836	473	5 363	—	5 363
2.ª " " ...	17 680	—	17 680	—	17 680
3.ª " " ...	10 251	—	10 251	* 5	10 246
1.ª " Fevereiro	7 010	—	7 010	—	7 010
2.ª " "	5 431	—	5 431	—	5 431
3.ª " "	11 169	—	11 169	—	11 169
1.ª " Março	14 740	—	14 740	—	14 740
2.ª " "	11 050	—	11 050	—	11 050
3.ª " "	14 855	—	14 855	—	14 855
Total	**6 766 316**	**18 682**	**6 747 634**	**5 311 050**	**1 436 584**
Despolpado	7 726	—	7 726	7 726	—
Rodoviário	2 977	828	2 149	—	2 149
Total Geral	**6 777 019**	**19 510**	**6 757 509**	**5 318 776**	**1 438 733**
Outros Estados (até 31 de Março)					
Paranaense	572 508	—	572 508	372 637	199 871
Mineiro	110 704	—	110 704	97 858	12 846
Goiano	35 584	—	35 584	33 584	2 000
Matogrossense	1 850	—	1 850	1 850	—
Total	**720 646**	**—**	**720 646**	**505 929**	**214 717**

(*) Transito Especial
Destino Alterado p/"Interior e Capital" 5 152
Apreendido 12 930
Cancelado 1 428 19 510

Safra 50/51 — Por liberar (dependendo de ação Judicial) — 1 080 scs.
Safra 51/52 — Aprendido — 1 000 scs.
Esta publicação retifica as anteriores

ENTRADAS DE CAFÉ NO MERCADO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE MARÇO DE 1953

VIAS	PROCEDÊNCIA							TOTAL
	S. Paulo	M. Gerais	R. Janeiro	Esp. Santo	Paraná	Bahia	Goiás	
E. F. C. do Brasil	8.625	—	—	—	500	—	—	9.125
E. F. Leopoldina	—	6.181	1.118	1.775	—	—	—	9.074
Regulador	—	—	—	1.000	—	—	—	1.000
Rodoviário	21.573	108.219	5.237	23.955	36.639	4.756	3.717	204 096
TOTAIS:	**30.198**	**114.400**	**6.355**	**26.730**	**37.139**	**4.756**	**3.717**	**223.295**

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ, NO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE MARÇO E SAFRA 1952/53

MESES		ENTRADAS	EMBARQUES
1952	julho	94.641	175.548
	agôsto	181.972	216.216
	setembro	332.318	304.910
	1.º trimestre:	**608.931**	**696.674**
	outubro	379.395	318.296
	novembro	401.005	323.143
	dezembro	335.046	346.744
	2.º trimestre:	**1.115.446**	**988.183**
	1.º semestre:	**1.724.377**	**1.684.857**
1953	janeiro	251.884	204.160
	fevereiro	217.265	226.602
	março	223.295	244.413
	3.º trimestre:	**692.444**	**675.175**

EMBARQUES DE CAFÉ POR PAÍSES, PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE MARÇO DE 1953

CONTINENTES:	PAISES	SACAS	TOTAIS
EUROPA:	Alemanha	3.094	
	Áustria	2.884	
	Bélgica	15.264	
	Dinamarca	12.268	
	Finlândia	23.843	
	França	28.402	
	Grã-Bretanha	2.000	
	Grécia	2.500	
	Holanda	22.250	
	Islandia	300	
	Itália	11.185	
	Iugoslávia	2.867	
	Suécia	2.980	
	Trieste	1.238	131.075
AMÉRICA DO NORTE:	Canadá	2.067	
	Estados Unidos	58.512	60.579
AMÉRICA DO SUL:	Argentina	7.505	
	Chile	1.399	
	Uruguai	4.115	13.019
ÁFRICA:	Egito	500	
	Marrocos Francês	1.225	
	Sud. Africano	75	
	U. S. Africana	6.341	8.141
ÁSIA:	Chipre	150	
	Iraque	7.498	
	Líbano	7.816	
	Síria	830	
	Turquia	15.005	31.299
	Total p/ o exterior:		**244.113**
CABOTAGEM:	Sul	300	300
	TOTAL GERAL:		**244.413**

— Consumo de bordo — 55 sacas.

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — ALGODÃO — BORRACHA — TÍTULOS — CÂMBIO METAIS — AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO COUROS — ETC.

Assinaturas e mais informações nos seguintes enderêços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 - 4.º andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Libero Badaró, 488 - 2º andar
Fone: 3-4976

SANTOS:
Praça Azevedo Junior, 14 - 4.º andar — Fone: 2-7278

(p) Agências nos principais Estados do Brasil

CONSUMO DE CAFÉ "PER CAPITA" NO BRASIL

Discricinação segundo as Unidades Federadas — Ano de 1949

	ESTADOS	População consumidora	Consumo	
			Total em quilos	"Per capita" em quilos
1	Amazonas	453.722	2.958.480	6,982
2	Pará	898.547	5.931.720	6,601
3	Maranhão	1.174.896	2.127.180	1,811
4	Piauí	777.704	1.194.720	1,536
5	Ceará	1.988.999	7.084.380	3,562
6	Rio Grande do Norte	730.541	1.940.760	2,657
7	Paraíba	1.352.879	4.021.020	2,972
8	Pernambuco	2.557.063	12.864.120	5,031
9	Alagôas	904.882	4.809.140	5,312
10	Sergipe	515.862	1.170.060	2,268
11	Bahia	3.726.917	18.076.140	4,850
12	Espírito Santo	713.504	8.799.120	12,324
13	Rio de Janeiro	1.757.688	16.800.900	9,559
14	Distrito Federal	1.678.058	26.854.260	16,003
15	São Paulo	6.838.665	122.205.000	17,869
16	Paraná	1.175.952	6.083.880	5,174
17	Santa Catarina	1.120.843	4.701.060	4,194
18	Rio Grande do Sul	3.158.647	12.796.260	4,051
19	Mato Grosso	411.171	1.621.680	3,944
20	Goiás	786.087	3.182.340	4,048
21	Minas Gerais	6.407.696	64.100.400	10,003
22	Territórios	138.031	400.500	2,902
	TOTAL	39.238.354	329.715.120	8,403

NOTA — Na População Consumidora é excluída a população de 0 a 6 anos, calculada em 20,205% do total.

População Total Calculada — 49.800.000 habitantes.

Consumo total em sacas — 5.495.252.

Fonte — Secção de Fiscalização e Estatística do Departamento Nacional do Café.

COTAÇÕES DE CAFÉ NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

MARÇO DE 1953

(Em Cr$ por 10 quilos)

DIA	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado T. 4	Tipo 4 s/descrição	Tipo 7	Tipo 7
2	208 00	206 00	204 00	181 00	162 60
3	209 00	207 00	205 00	181 00	163 40
4	210 00	208 00	206 00	181 00	164 50
5	212 00	210 00	208 00	182 00	164 70
6	213 00	211 00	209 00	183 00	165 80
9	218 00	216 00	212 00	184 00	166 40
10	218 00	216 00	212 00	185 00	167 30
11	220 00	218 00	214 00	187 00	171 10
12	222 00	220 00	216 00	189 00	171 10
13	230 00	228 00	224 00	192 00	174 90
16	230 00	228 00	224 00	192 00	176 60
17	228 00	226 00	222 00	192 00	177 50
18	228 00	226 00	222 00	192 00	175 80
19	226 00	224 00	220 00	192 00	175 20
20	224 00	222 00	218 00	192 00	175 00
23	224 00	222 00	218 00	192 00	174 80
24	222 00	220 00	216 00	191 00	174 80
25	220 00	218 00	214 00	189 00	174 60
26	218 00	216 00	212 00	188 00	173 40
27	216 00	214 00	210 00	188 00	172 00
30	216 00	214 00	210 00	188 00	170 70
31	214 00	212 00	208 00	188 00	169 10
Média	**219 36**	**217 36**	**213 82**	**187 68**	**170 97**

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

MARÇO DE 1953

(Em cents por libra de 453,60 gr)

DIA	SANTOS				RIO
	Tipo 2	Tipo 4	Tipo 2 extra mole	Tipo 4 extra mole	Tipo 7
2	54 75	54 25	56 78	55 78	46 50
3	54 75	54 25	56 50	55 50	48 00
4	54 75	54 25	56 50	55 50	48 00
5	54 75	54 25	56 50	55 50	48 00
6	54 75	54 25	56 50	55 50	48 00
9	54 75	54 25	56 50	55 50	48 00
10	54 75	54 25	56 50	55 50	49 00
11	54 75	54 25	56 50	55 50	49 00
12	54 75	54 25	56 50	55 50	49 00
13	61 00	60 00	63 25	62 25	N/cot.
16	61 00	60 00	63 25	62 25	N/cot.
17	60 50	59 50	62 50	61 50	49 00
18	60 50	59 50	62 50	61 50	49 00
19	60 50	59 50	62 50	61 50	54 00
20	59 75	58 75	61 50	60 50	54 00
23	58 75	57 75	60 50	59 50	54 00
24	58 75	57 75	60 75	59 75	54 00
25	58 75	57 75	60 50	59 50	54 00
26	58 00	57 00	59 75	58 75	53 50
27	57 75	56 75	59 50	58 50	53 00
30	57 75	56 75	59 50	58 50	53 00
31	56 50	55 50	58 25	57 25	52 25
Média	**57 37**	**56 58**	**59 23**	**58 23**	**50 69**

MOVIMENTO DE CAFÉ NA PRAÇA DE SANTOS

MARÇO DE 1953

DIA	ENTRADAS							Embarques	Despachos	Vendas	Café retirado do estoque	Revertido ao estoque da praça	Existência	Existência em poder do D.N.C.
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total	Liberádo p/ EFSJ.	Liberádo p/EFS.							
2	22 423	1 100	80	1 400	25 003	13 997	11 006	52 710	85 500	34 155	—	—	1 734 045	438
3	25 242	1 242	—	—	26 484	16 000	10 484	44 849	30 231	35 378	—	—	1 715 680	438
4	22 419	—	415	2 200	25 034	15 018	10 016	55 580	19 114	17 439	—	—	1 685 134	438
5	22 351	914	—	1 754	25 019	14 999	10 020	47 848	19 800	37 126	—	—	1 662 305	438
6	22 669	—	—	2 345	25 014	15 011	10 003	9 890	16 189	36 784	—	—	1 677 429	438
7	21 699	—	—	3 310	25 009	13 003	12 006	7 786	16 826	23 410	—	—	1 694 652	438
9	19 009	935	—	5 056	25 000	12 500	12 500	13 210	38 251	39 100	—	—	1 706 442	438
10	23 989	—	—	1 011	25 000	13 000	12 000	31 838	34 233	33 520	—	—	1 699 604	438
11	22 366	653	—	1 990	25 009	15 000	10 009	27 479	30 713	55 748	—	—	1 697 134	438
12	20 757	1 506	—	2 790	25 053	12 500	12 553	48 693	6 233	43 873	—	—	1 673 494	438
13	23 593	380	—	1 100	25 073	10 058	15 015	13 454	21 003	48 581	—	—	1 685 113	438
14	22 627	579	—	1 800	25 006	12 003	13 003	12 127	10 913	19 005	—	—	1 697 992	438
16	21 382	250	—	3 390	25 022	12 382	12 640	12 781	22 195	26 487	—	—	1 710 233	438
17	21 728	980	—	2 340	25 048	12 043	13 005	30 081	23 601	24 872	1 603	—	1 703 597	438
18	19 909	608	500	4 000	25 017	12 009	13 008	24 644	21 512	22 734	—	—	1 703 970	438
19	18 346	—	—	6 700	25 046	12 046	13 000	16 964	36 582	28 540	—	—	1 712 052	438
20	21 073	540	—	3 390	25 003	13 000	12 003	17 925	29 808	18 249	—	—	1 719 130	438
21	18 135	500	—	6 435	25 070	11 620	13 450	34 258	27 610	16 537	—	3 765	1 713 707	438
23	22 480	200	668	1 700	25 048	15 044	10 004	22 545	43 930	12 368	—	—	1 716 210	438
24	20 534	1 170	—	3 310	25 014	12 500	12 514	34 518	20 948	22 299	—	5 820	1 712 526	438
25	21 905	744	—	2 390	25 039	14 029	11 010	21 412	30 983	22 893	—	4 270	1 720 423	438
26	17 427	500	500	6 591	25 018	10 912	14 106	25 753	31 525	17 684	—	—	1 719 688	438
27	22 755	535	—	1 725	25 015	14 014	11 001	38 566	30 112	18 242	—	—	1 706 137	438
28	21 973	950	—	2 085	25 008	14 002	11 006	45 872	6 972	6 297	—	6 687	1 691 960	438
30	21 624	500	500	2 400	25 024	13 018	12 006	14 200	12 364	10 454	—	—	1 702 784	438
31	21 018	275	—	3 795	25 088	13 086	12 002	24 986	31 660	15 537	58	10 613	1 713 441	438
TOTAL	559 433	15 061	2 663	75 007	652 164	342 794	309 370	729 969	698 808	687 332	1 661	31 155	—	—

MOVIMENTO DE CAFÉ NO RIO DE JANEIRO

MARÇO DE 1953

DIA	ENTRADAS								EMBARQUES			Retirado do mercado	Consumo local	Existência
	S. Paulo	M. Gerais	R. Janeiro	Esp. Santo	Bahia	Goiás	Paraná	Total	Exterior	Cabotagem	Total			
2	6 656	—	—	3 029	—	—	—	9 685	995	125	1 120	7	—	236 340
3	—	3 053	500	250	—	—	3 875	7 678	4 446	—	4 446	—	—	239 572
4	6 508	5 137	—	2 606	—	—	—	14 251	22 845	—	22 845	—	—	230 978
5	—	1 362	1 161	—	—	—	7 290	9 813	16 137	—	16 137	—	—	224 654
6	—	11 562	—	—	—	—	—	11 562	55	—	55	—	—	236 161
7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	236 161
9	—	5 140	—	2 159	—	—	—	7 299	22 285	—	22 285	—	—	221 175
10	7 717	1 083	—	690	—	—	—	9 490	—	—	—	—	—	230 665
11	—	6 817	—	1 360	—	—	7 045	15 222	5 700	—	5 700	—	—	240 187
12	—	6 418	409	1 000	—	—	—	7 827	3 250	—	3 250	—	—	244 764
13	—	8 162	—	1 283	—	—	—	9 445	10 189	—	10 189	—	—	244 020
14	—	—	—	—	—	—	—	—	10 871	—	10 871	—	20 000	213 149
16	6 347	—	—	—	—	—	8 029	14 376	25 362	75	25 437	—	—	202 088
17	—	4 816	—	2 287	—	3 717	—	10 820	—	—	—	—	—	212 908
18	—	—	—	2 391	—	—	6 349	8 740	4 445	—	4 445	—	—	217 203
19	—	8 412	—	—	—	—	—	8 412	14 147	—	14 147	—	—	211 468
20	—	830	52	3 211	—	—	4 551	8 644	—	—	—	—	—	220 112
21	—	—	—	—	—	—	—	—	6 795	—	6 795	—	—	215 317
23	—	9 294	2 552	—	—	—	—	11 846	15 409	—	15 409	—	—	209 754
24	—	12 845	—	—	—	—	—	12 845	7 500	—	7 500	560	—	214 539
25	—	6 758	566	3 291	—	—	—	10 615	16 520	—	16 520	—	—	208 634
26	2 970	2 531	—	—	—	—	—	5 501	2 309	—	2 309	—	—	211 826
27	—	11 357	1 115	—	—	—	—	12 472	7 827	100	7 927	—	—	216 371
28	—	—	—	—	—	—	—	—	9 751	—	9 751	—	—	206 620
30	—	4 794	—	—	4 756	—	—	9 550	5 107	—	5 107	—	—	211 063
31	—	4 029	—	3 173	—	—	—	7 202	32 168	—	32 168	300	20 000	165 797
TOTAL	**30 198**	**114 400**	**6 355**	**26 730**	**4 756**	**3 717**	**37 139**	**223 295**	**244 113**	**300**	**244 413**	**867**	**40 000**	—

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr.) — Março de 1953

CAFÉS ESTRANGEIROS

PROCEDÊNCIA	DIAS				MÉDIA
	7	14	21	(*) 28	
COLÔMBIA:					
Medelin Excelso	(6) 60 1/2	(6) 60 1/2	(2) 61 3/4	—	60 29/32
Armenia	(6) 60 1/2	(6) 60 1/2	(2) 61 3/4	—	60 29/32
Manizales	(6) 60 1/2	(6) 60 1/2	(2) 61 3/4	—	60 29/32
Cucuta	(6) 60 1/4	(6) 60 1/4	(2) 61 1/2	—	60 43/64
Bogotá	(6) 60 1/4	(6) 60 1/4	(2) 61 1/2	—	60 43/64
Tolima	(6) 60 1/4	(6) 60 1/4	(2) 61 1/2	—	60 43/64
Ocana	(6) 60 1/4	(6) 60 1/4	(2) 61 1/2	—	60 43/64
COSTA RICA:					
Duro	(§) 60 1/2	(§) 60 1/2	(6) 62 00	—	61 00
Atlântico Fino	N/cot.	N/cot.	(6) 61 1/2	—	61 1/2
EQUADOR:					
Lavado	(6) 57 00	(6) 57 00	(6) 59 00	—	57 43/64
Extra não lavado ...	(6) 49 1/2	(6) 49 1/2	(6) 50 00	—	49 43/64
GUATEMALA:					
Antigua	(%) 61 00	(%) 61 00	(§) 63 00	—	61 43/64
Extra primeira	(%) 60 00	(%) 60 00	(§) 62 00	—	60 43/64
Lavado bom	(%) 58 1/2	(%) 58 1/2	(§) 61 1/2	—	59 1/2
Bourbon	(%) 57 1/2	(%) 57 1/2	(§) 61 00	—	58 43/64
HAÍTI:					
Lavado bom mole ...	(6) 56 00	(6) 56 00	(6) 62 00	—	58 00
Catado à mão	(6) 54 00	(6) 54 00	(6) 59 00	—	55 43/64
HONDURAS:					
Lavado bom	(6) 58 00	(6) 58 00	(6) 59 1/2	—	58 1/2
Tipo 5 - Comum duro	(6) 49 1/2	(6) 49 1/2	(6) 50 00	—	49 43/64
MÉXICO:					
Coatepec	(6) 58 1/4	(6) 58 1/4	(6) 62 1/4	—	59 37/64
Tapachula primeira .	(6) 57 1/2	(6) 57 1/2	(6) 62 00	—	59 00

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr.) — Março de 1953

CAFÉS ESTRANGEIROS

PROCEDÊNCIA	DIAS				MÉDIA
	7	14	21	(*) 28	
NICARAGUA:					
Matagalpa	(6) 57 00	(6) 57 00	(§) 62 1/4	—	58 3/4
Lavado primeira	(6) 56 3/4	(6) 56 3/4	(§) 62 00	—	58 1/2
EL SALVADOR:					
Lavado	(6) 58 1/2	(6) 58 1/2	(6) 61 1/2	—	59 1/2
SÃO DOMINGOS:					
Lavado bom mole	(6) 57 00	(6) 57 00	6-D 60 00	—	58 00
Fino	(6) 57 1/2	(6) 57 1/2	6-D 60 1/2	—	58 1/2
VENEZUELA:					
Maracaibo	(6) 58 00	(6) 58 00	6-D 61 00	—	59 00
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	N/cot.	N/cot.	6-D 61 00	—	61 00
Natural robusta	"	"	6-D 51 1/2	—	51 1/2
MOCA:					
Moca (Arábia)	(6) 59 00	(6) 59 00	6-D 62 1/2	—	60 11/64
N. E. I.					
Genuino Java Lavado	(6) 68 00	(6) 68 00	6-D 68 1/2	—	68 11/64
UGANDA:					
Lavado	N/cot.	N/cot.	6-D 53 00	—	53 00

INDICAÇÕES:
1) C & F. — U.S.A. (Nova York)
2) Desembarcado à vista líquido
3) Disponível
4) F.O.B. (Nova York)
5) F.O.B. País de procedência
6) Nominal

§) Embarque em Março
%) Pronto embarque
*) Não foi possivel obter cotações referentes ao dia 28

Cotações de Café a Têrmo em Nova York

(Em cents por libra de 453,60 gr.) — Contrato "S"

MARÇO DE 1953

DIAS	MARÇO		MAIO		JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
2	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
3	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
4	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
5	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
6	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
9	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
10	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
11	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
12	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78	55 78
13	58 75	58 78	57 78	57 78	57 78	57 78	57 78	57 78	57 78	57 78	57 78	57 78
16	61 78	61 70	59 78	59 78	59 78	59 78	59 78	59 00	59 58	58 50	59 65	58 00
17	60 00	60 90	60 05	59 95	59 60	59 20	58 50	58 00	57 75	57 35	57 24	56 90
18	61 00	61 10	59 80	60 22	59 00	59 56	57 80	58 54	57 35	57 35	57 01	57 44
19	61 10	60 05	60 13	59 05	59 30	58 35	58 26	57 30	57 84	57 50	57 11	56 35
20	59 50	60 25	58 90	59 27	58 20	58 39	57 09	57 32	56 90	56 71	56 06	56 30
23	60 30	60 24	59 15	59 36	58 55	58 52	57 62	57 50	57 05	56 84	56 60	56 44
24	60 00	59 51	59 15	58 75	58 46	57 85	57 50	56 70	56 70	56 05	56 35	55 62
25	59 80	58 90	58 65	58 20	57 60	57 25	56 51	56 15	55 78	55 50	55 45	55 01
26	58 90	—	57 85	58 00	56 95	57 10	55 90	56 05	55 25	55 40	54 89	54 95
27	—	—	57 85	58 00	56 90	57 25	55 95	56 45	55 30	55 75	54 85	55 25
30	—	—	57 80	57 25	57 20	56 51	56 20	55 65	55 53	54 97	55 00	54 56
31	—	—	57 17	56 55	56 30	55 70	55 50	54 75	54 81	54 15	54 36	53 75
Média	**58 06**	**57 97**	**57 55**	**57 46**	**57 17**	**57 06**	**56 65**	**56 51**	**56 35**	**56 18**	**56 10**	**55 93**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I MERCADO LIVRE — VENDAS À VISTA

MARÇO DE 1953

DIA	Londres Libra	Nova York Dólar	Suiça Frc.	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Suécia Corôa	Holanda Florin
2	52,41 60	18,72 00	4,40 34	0,65 72	1,34 48	6,81 93	3,62 09	—
3	52,41 60	18,72 00	4,40 34	0,65 72	1,34 48	6,79 49	3,62 09	—
4	52,41 60	18,72 00	4,40 34	0,65 72	1,34 48	6,79 49	3,62 09	—
5	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,77 03	3,62 09	—
6	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,77 03	3,62 09	—
7	52,41 60	18,72 00	4,39 90	0,65 72	1,34 48	6,78 26	3,62 09	4,92 52
9	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,78 26	3,62 09	—
10	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,75 81	3,62 09	—
11	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,75 20	3,62 09	—
12	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,73 99	3,62 09	—
13	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,73 99	3,62 09	—
14	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,69 19	3,62 09	—
16	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,69 19	3,62 09	—
17	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,66 19	3,62 09	—
18	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,60 32	3,62 09	—
19	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,63 83	3,62 09	—
20	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,68 57	3,62 09	—
21	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,77 03	3,62 09	4,92 71
23	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,77 03	3,62 09	—
24	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,67 38	3,62 09	—
25	52,41 60	18,72 00	4,40 14	0,65 72	1,34 48	6,58 00	3,62 09	—
26	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,62 65	3,62 09	—
27	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,60 32	3,62 09	—
28	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,60 32	3,62 09	—
30	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,50 32	3,62 09	—
31	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	6,60 32	3,62 09	—
Média	**52,41 60**	**18,72 00**	**4,40 05**	**0,65 72**	**1,34 48**	**6,70 16**	**3,62 09**	**4,92 61**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II — MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA

MARÇO DE 1953

DIA	Londres Libra	Nova York Dólar	Suiça Frc.	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Suécia Corôa	Holanda Florin
2	51,46 40	18,38 00	4,28 81	0,63 64	1,31 76	6,58 78	3,55 51	—
3	51,46 40	18,38 00	4,28 81	0,63 64	1,31 76	6,58 78	3,55 51	—
4	51,46 40	18,38 00	4,28 81	0,63 64	1,31 76	6,58 43	3,55 51	—
5	51,46 40	18,38 00	4,28 62	0,63 64	1,31 76	6,54 09	3,55 51	—
6	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,54 09	3,55 51	—
7	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,55 26	3,55 51	4,83 58
9	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,55 26	3,55 51	—
10	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,52 93	3,55 51	—
11	51,46 40	18,38 00	4,28 52	0,63 64	1,31 76	6,52 35	3,55 51	—
12	51,46 40	18,38 00	4,28 62	0,63 64	1,31 76	6,51 20	3,55 51	—
13	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,51 20	3,55 51	—
14	51,46 40	18,38 00	4,28 62	0,63 64	1,31 76	6,43 78	3,55 51	—
16	51,46 40	18,38 00	4,28 62	0,63 64	1,31 76	6,43 78	3,55 51	—
17	51,46 40	18,38 00	4,28 62	0,63 64	1,31 76	6,43 78	3,55 51	—
18	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,41 54	3,55 51	—
19	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,41 54	3,55 51	—
20	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,46 05	3,55 51	—
21	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,54 09	3,55 51	4,83 76
23	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,54 09	3,55 51	—
24	51,46 40	18,38 00	4,28 62	0,63 64	1,31 76	6,44 93	3,55 51	—
25	51,46 40	18,38 00	4,28 62	0,63 64	1,31 76	6,35 99	3,55 51	—
26	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,40 42	3,55 51	—
27	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,38 19	3,55 51	—
28	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,38 19	3,55 51	—
30	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,38 19	3,55 51	—
31	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,38 19	3,55 51	—
Média	**51,46 40**	**18,38 00**	**4,28 53**	**0,63 64**	**1,31 76**	**6,47 89**	**3,55 51**	**4,83 67**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Médias diárias de Câmbio Oficial, afixadas pela Bolsa Oficial de Valores de São Paulo, durante o mês de FEVEREIRO DE 1953

DIAS	Inglaterra	Estados Unidos	Uruguai	Holanda	Suiça	Suécia	Dinamarca	Noruega	Espanha	Portugal	Bélgica	França
2	52,4160	18,7200	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
3	52,4160	18,7200	—	—	—	3,6209	2,7353	—	1,7096	—	0,3778	0,0535
4	52,4160	18,7200	—	4,9177	4,3986	3,6209	—	—	—	—	0,3778	0,0535
5	52,4160	18,7200	—	—	—	3,6209	—	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
6	52,4160	18,7200	—	—	4,3995	3,6209	—	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
7	52,4160	18,7200	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	—	—	0,0535
9	52,4160	18,7200	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
10	52,4160	18,7200	—	—	4,3995	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
11	52,4160	18,7200	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
12	52,4160	18,7200	—	—	4,3995	3,6209	2,7353	—	—	—	—	0,0535
13	52,4160	18,7200	—	4,9177	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
14	52,4160	18,7200	—	—	4,4005	—	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
18	52,4160	18,7200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,0535
19	52,4160	18,7200	—	—	—	—	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
20	52,4160	18,7200	6,5643	—	4,4009	3,6209	2,7353	2,6208	1,7096	0,6572	0,3778	0,0535
21	52,4160	18,7200	—	—	4,4015	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
23	52,4160	18,7200	—	—	4,4015	—	—	—	—	—	—	0,0535
24	—	18,7200	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
25	52,4160	18,7200	—	—	4,4024	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
26	52,4160	18,7200	—	—	4,4024	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
27	52,4160	18,7200	—	—	4,4024	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
28	52,4160	18,7200	—	—	4,4024	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
Média	**52,4160**	**18,7200**	**6,5643**	**4,9177**	**4,4009**	**3,6209**	**2,7355**	**2,6208**	**1,7096**	**0,6572**	**0,3778**	**0,0535**

CÂMBIO

Resumo das operações de Câmbio, efetuadas pelos Bancos durante o mês de JANEIRO DE 1953

PAÍSES	MOÉDAS	COMPRAS	VENDAS
Argentina	Pêsos	—	9
Bélgica	Francos	88.969.582	82.264.595
Canadá	Dólares	17	5
Dinamarca	Corôas	2.284.087	2.703.360
Espanha	Pesêtas	72.781	7.476
Estados Unidos	Dólares	16.209.413	15.592.883
França	Francos	973.685.630	1.022.739.351
Holanda	Florins	96.832	93.339
Inglaterra	Libras	159.354	147.601
Portugal	Escudos	37.690	73.216
Suécia	Corôas	727.904	157.469
Suiça	Francos	54.449	134.352
Uruguai	Pêsos	22.678	23.141
	CONVÊNIOS		
US$ Alemanha		2.604.843	3.357.277
US$ Áustria		413.250	465.560
US$ Chile		51.191	619.456
US$ Grécia		194.173	192.180
US$ Espanha		1.150.531	1.516.979
US$ Itália		153.191	1.736.591
US$ Japão		130.390	359.268
US$ Polônia		67.760	6.015
US$ Portugal		42.047	48.588
US$ Tchecoslováquia		92.135	179.196
US$ Uruguai		—	6.924
US$ Yugoslávia		179.520	179.520
Brasileiro-Argentino		Cr$ 5,192,00	Cr$ 260.071,10
Brasileiro-Holandês		Cr$ —	Cr$ 255.593,60
Brasileiro-Norueguês		Cr$ 5.097,10	Cr$ 108.069,00

Resumo dos negócios realizados no mês de JANEIRO de 1953

MOÉDAS	Quantidade	Valor em Cr$
Corôas Dinamarquesas	693.443	1.896.776,00
Corôas Suécas	127.940	463.259,00
Dólares	19.065.112	356.898.897,00
Escudos	41.220	27.090,00
Florins	92.140	451.481,00
Francos Bélgas	65.436.318	24.721.841,00
Francos Francêses	907.147.925	48.532.414,00
Francos Suiços	210.623	925.900,00
Libras	267.024	13.996.330,00
Pesetas	50.311	86.012,00
Total		Cr$ **448.000.000,00**

Total em Libras e Dólares de acôrdo com a média mensal à vista sôbre a Inglaterra e Estados Unidos, afixada êste mês por esta Bolsa.

£ ..... 8.547.008 = 52,4160
US$ ..... 23.931.624 = 18,7200

Total computado em Janeiro de 1952 ..... 1.599.000.000,00
Total computado em Dezembro de 1952 ..... 658.000.000,00
Total computado em Janeiro de 1953 ..... 448.000.000,00

CÂMBIO

Resumo das operações de Câmbio, efetuadas pelos Bancos desta praça, durante o mês de Fevereiro de 1953

PAÍSES	Moedas	COMPRAS		VENDAS	
		Taxas		Taxas	
		Livres	Oficiais	Livres	Oficiais
Bélgica	Francos	7.468	57.830.205	7.468	78.697.389
Canadá	Dólares	—	14	—	—
Dinamarca	Corôas	—	7.276.688	—	7.431.896
Espanha	Pesetas	—	4.804	—	406
Estados Unidos ..	Dólares	206.821	16.335.693	200.433	14.239.655
França	Francos	—	1.311.516.408	—	1.806.361.016
Holanda	Florins	—	89.057	—	88.611
Inglaterra	Libras	1.094	88.107	1.010	82.889
Noruega	Corôac	—	—	—	2
Portugal	Escudos	—	12.882	—	47.973
Suécia	Corôas	—	14.742.623	—	16.922.564
Suiça	Francos	—	19.952	—	252.600
Uruguai	Pêsos	—	—	—	651

Chavantes, 13 de abril de 1953

Ilmos. Srs.
Arthur Vianna Cia. de Materiais Agricolas
Rua Florencio de Abreu, 270
São Paulo

Prezados Senhores,

Venho solicitar o obsequio de reservar-me 80 toneladas de Salitre do Chile duplo potassico, para entrega em agosto, para adubação de cafeeiro.

Aproveito para informar a Vs.Ss. de que perduram os ótimos resultados obtidos com a aplicação desse adubo, como venho fazendo ha dois anos em minha Fazenda Santa Maria, em Chavantes.

De acôrdo com as instruções de seu digno inspetor Dr. Bruno Lotti, tenho empregado 500 gramas de Salitre do Chile duplo potassico por cafeeiro, em 3 parcelas de 100 gramas, a partir de agosto depois das primeiras chuvas e com intervalo de 40 dias.

A produção dos 165.000 cafeeiros foi de 484 sacos de café, beneficiado em 1951 e de aproximadamente 1.600 sacos em 1952 e subirá, de acôrdo com as avaliações mais pessimistas, para 8.000 sacos na colheita pendente. Mais surpreendente, entretanto, é a ausencia absoluta de palmas secas e de grãos chochos. Os cafezais estão magnificamente preparados para uma nova e promissora frutificação para o ano vindouro.

Congratulando-me com a excelencia desse adubo para a restauração e produção do cafeeiro, levo ainda ao conhecimento de Vs.Ss. que tenho convidado numerosos colegas cafeicultores para visitarem minha Fazenda, levando os mesmos as melhores impressões e o proposito de fazerem adubação igual.

Sem mais, subscrevo-me mui

Atenciosamente,

LUIZ PACHECO E SILVA

CÂMBIO

1952

MÊSES	CRUZEIROS	LIBRAS	DÓLARES
Janeiro	1.599.000.000,00	30.505.952	85.416.666
Fevereiro	1.339.000.000,00	25.545.635	71.527.778
Março	1.226.000.000,00	23.389.805	65.491.453
Abril	1.090.000.000,00	20.795.177	58.226.496
Maio	1.107.000.000,00	21.119.505	59.134.615
Junho	1.022.000.000,00	19.497.863	54.594.017
Julho	770.000.000,00	14.690.181	41.132.478
Agosto	802.000.000,00	15.300.671	42.841.880
Setembro	864.000.000,00	16.483.516	46.153.846
Outubro	616.000.000,00	11.752.136	32.905.982
Novembro	682.000.000,00	13.011.294	36.431.623
Dezembro	658.000.000,00	12.553.418	35.149.572
Totais	**11.775.000.000,00**	**224.645.153**	**629.006.406**

RESUMO DOS NEGÓCIOS REALIZADOS DURANTE O ANO DE 1952

MOÉDAS	QUANTIDADE	VALOR EM CR$
Corôas Dinamarquesas	92.828.409	253.913.554,00
Corôas Suécas	140.631.689	509.213.304,00
Dólares	458.780.447	8.588.370.029,00
Escudos	1.975.122	1.298.052,00
Florins	4.907.602	24.176.951,00
Francos Bélgas	808.393.813	305.238.669,00
Francos Franceses	18.563.647.360	993.155.134,00
Francos Suiços	15.843.495	68.947.022,00
Libras Esterlinas	19.496.572	1.021.932.368,00
Pesetas	4.875.029	8.334.357,00
Pêsos Argentinos	57.209	76.936,00
Pêsos Uruguaios	49.516	343.624,00
Total		**11.775.000.000,00**

CÂMBIO

1952

MOVIMENTO COMPARATIVO DOS ÚLTIMOS ANOS

ANOS	CRUZEIROS
1934	1.403.362.000,00
1935	2.093.363.000,00
1936	3.116.368.000,00
1937	3.628.971.000,00
1938	2.985.529.000,00
1939	3.647.646.000,00
1940	3.465.389.000,00
1941	5.012.279.000,00
1942	5.999.998.000,00
1943	6.834.507.000,00
1944	8.795.027.000,00
1945	8.842.034.000,00
1946	15.028.797.000,00
1947	17.820.615.000,00
1948	12.130.000.000,00
1949	10.253.000.000,00
1950	10.950.900.000,00
1951	21.130.000.000,00
1952	11.775.000.000,00

MÉDIA ANUAL DAS TAXAS NO MERCADO LIVRE

PAÍSES	TAXAS
Argentina	1,3385
Bélgica	0,3776
Canadá	18,8900
Dinamarca	2,7356
Estados Unidos	18,7200
França	0,0535
Espanha	1,7096
Holanda	4,9256
Inglaterra	52,4160
Portugal	0,6572
Suécia	3,6209
Suiça	4,3653
Uruguai	7,2651

CÂMBIO

Resumo das operações de Câmbio, efetuadas pelos Bancos desta praça, durante 1952

PAÍSES	MOÉDAS	COMPRAS	VENDAS
Argentina	Pêsos	92.638	30.142
Bélgica	Francos	775.901.880	836.304.714
Canadá	Dólares	284	3.548
Dinamarca	Corôas	90.385.437	97.149.072
Espanha	Pesêtas	2.737.869	4.758.331
Estados Unidos	Dólares	229.344.115	274.212.680
França	Francos	14.774.685.846	15.415.617.627
Holanda	Florins	2.239.453	2.306.261
Inglaterra	Libras	8.682.995	9.886.126
Noruega	Corôas	657	4
Portugal	Escudos	825.791	2.729.076
Suécia	Corôas	119.603.378	143.212.024
Suiça	Francos	3.402.494	8.577.385
Tchecoslováquia	Corôas	9.781	9.713
Uruguai	Pêsos	40.209	42.685

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	68.083.652	77.151.470
US$ Argentina	—	2.520
US$ Áustria	3.596.777	3.506.916
US$ Chile	3.190.268	3.181.848
US$ Espanha	2.062.666	1.769.407
US$ Grécia	123.441	204.334
US$ Itália	13.906.007	16.933.890
US$ Japão	16.861.105	17.134.264
US$ Polônia	207.766	75.384
US$ Portugal	1.861.940	2.727.865
US$ Tchecoslováquia	2.399.215	1.552.622
US$ Uruguai	261.392	2.783.448
US$ Yugoslávia	300.306	532.165
Brasileiro-Argentino	Cr$ 460.545,20	Cr$ 21.369.092,60
Brasileiro-Holandês	Cr$ 95.624,70	Cr$ 6.313.624,90
Brasileiro-Norueguês	Cr$ 345.009,90	Cr$ 11.948.895,70

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

A imigração japonêsa no Brasil — José Testa 5
Contabilidade agrícola e pastoril — J. Bemelmans 12
Cultura do café — João Cândido Ferreira Filho 18

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Locação de café em nível — Orlando Bartocci 38
Replantas dos cafèzais 40
Rebanho de ovelhas conserva um cafèzal 41
Não tenhamos medo do café solúvel, ao contrário procuremos produzi-lo 43
Novo método de beneficiar o café — Roberto Carbonel e Tomás Vilanova 44
Uma nova organização a serviço do café brasileiro 48
As cigarras do cafeeiro e seu combate — José P. da Fonseca 49
O café visto nos Estados Unidos (Carta semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York) 54

ESTATÍSTICA:

Suplemento Estatístico n.º 327 70
Entradas de café no mercado do Rio de Janeiro, março de 1953 72
Entradas e embarques de café, no Rio de Janeiro, março e safra 1952/53 72
Embarque de café por países, pelo pôrto do Rio de Janeiro, março de 1953 73
Consumo de café "per capita" no Brasil 74
Cotações de café no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória, março de 1953 75
Cotações de cafés brasileiros no disponível em Nova York, março de 1953 76
Movimento de café na praça de Santos, março de 1953 ..... apenso
Movimento de café no Rio de Janeiro, março de 1953 ..... apenso
Cotação do disponível em Nova York — cafés estrangeiros, março de 1953 77
Cotação de Café a Têrmo em Nova York — Contrato "S", março de 1953 79
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — I Mercado Livre — Vendas à Vista, março de 1953 80
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — II Mercado Livre — Compras à Vista, março de 1953 81
Câmbio em São Paulo — Média diária — fevereiro de 1953 82
Câmbio — Resumo das operações, efetuadas pelos Bancos, janeiro de 1953 83
Câmbio — Resumo das operações efetuadas pelos Bancos, fevereiro de 1953 84
Câmbio — 1952 85
Câmbio — 1952 — Movimento comparativo dos últimos anos 86
Câmbio — Resumo das operações efetuadas pelos Bancos — 1952 87
Câmbio em Nova York sôbre diversas praças, março de 1953 ..... apenso

CÂMBIO EM NOVA YORK SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

VALOR DAS DIVERSAS MOEDAS EM DOLAR — MARÇO DE 1953

DIA	Londres £	Montreal $	R. Janeiro Cr$	B. Aires peso	Montevidéo peso	Paris frc. livre	Berna frc. livre	Stockolmo corôa	Madrid peseta	Lisbôa escudo	Bélgica franco	Amsterdam guilder
2	2,81 15/16	1,01 11/16	0,02 63	0,07 25	0,36 37	0,0028 5/8	0,2333 1/2	0,19 35		0,0349 00	0,0200 1/8	0,26 33
3	2,81 13/16	1,01 16/16	0,02 47	0,07 25	0,36 37	0,0028 5/8	0,2333 1/2	0,19 35		0,0349 00	0,0200 1/4	0,26 34
4	2,81 9/16	1,01 5/8	0,02 50	0,07 25	0,36 50	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35		0,0349 00	0,0200 1/8	0,26 34
5	2,81 3/4	1,01 5/8	0,02 41	0,07 25	0,36 12	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 00	0,0200 00	0,26 34
6	2,81 5/8	1,01 5/8	0,02 41	0,07 25	0,36 25	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 00	0,0200 1/8	0,26 34
9	2,81 5/8	1,01 5/8	0,02 45	0,07 25	0,36 25	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 00	0,0200 1/8	0,26 34
10	2,81 5/8	1,01 5/8	0,02 38	0,07 25	0,36 25	0,0028 5/8	0,2333 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 00	0,0199 7/8	0,26 34
11	2,81 5/8	1,01 9/16	0,02 40	0,07 25	0,36 25	0,0028 5/8	0,2333 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 00	0,26 34
12	2,81 9/16	1,01 9/16	0,02 38	0,07 25	0,36 25	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 00	0,0200 00	0,26 34
13	2,81 7/16	1,01 1/2	0,02 38	0,07 25	0,35 62	0,0028 5/8	0,2331 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 00	0,0199 7/8	0,26 36
16	2,81 5/8	1,01 1/2	0,02 38	0,07 25	0,35 87	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 00	0,0199 7/8	0,26 36
17	2,81 13/16	1,01 1/2	0,02 38	0,07 25	0,35 37	0,0028 5/8	0,2332 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0199 7/8	0,26 35
18	2,81 11/16	1,01 1/2	0,02 38	0,07 25	0,35 50	0,0028 5/8	0,2332 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0199 7/8	0,26 36
19	2,81 9/16	1,01 1/2	0,02 30	0,07 25	0,35 50	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0199 7/8	0,26 36
20	2,81 5/8	1,01 5/8	0,02 30	0,07 25	0,36 25	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 00	0,26 34
23	2,81 11/16	1,02 00	0,02 30	0,07 25	0,36 00	0,0028 5/8	0,2333 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 00	0,26 34
24	2,81 5/8	1,02 00	0,02 27	0,07 25	0,35 75	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 00	0,26 35
25	2,81 11/16	1,01 7/8	0,02 22	0,07 25	0,35 25	0,0028 5/8	0,2332 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 1/4	0,26 34
26	2,81 5/8	1,01 13/16	0,02 08	0,07 25	0,35 37	0,0028 5/8	0,2332 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 00	0,26 35
27	2,81 9/16	1,01 7/8	0,02 17	0,07 25	0,35 50	0,0028 5/8	0,2332 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 1/8	0,26 34
30	2,81 5/8	1,01 7/8	0,02 12	0,07 22	0,35 25	0,0028 5/8	0,2332 1/2	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 1/8	0,26 34
31	2,81 9/16	1,01 7/8	0,02 12	0,07 22	0,34 87	0,0028 5/8	0,2333 00	0,19 35	0,02 65	0,0349 1/2	0,0200 1/4	0,26 35
Média	**2,81 41/64**	**1,01 11/16**	**0,02 34**	**0,07 25**	**0,35 88**	**0,0028 5/8**	**0,2332 33/64**	**0,19 35**	**0,02 65**	**0,0349 17/64**	**0,0200 1/32**	**0,26 34**

PARA ANÚNCIOS NESTE BOLETIM

Dirijam-se à Rua da Consolação, 65 - 4.º andar - conj. 41
Fones, 32-8357 e 32-9579
R. PASTORE

TABELA DE PREÇOS

Página de capa interna (2.ª de capa)	1	página,	Cr$ 3.000,00
Página de capa interna (3.ª de capa)	1	"	Cr$ 2.500,00
Página de texto	1	"	Cr$ 2.000,00
" " "	½	"	Cr$ 1.200,00
" " "	¼	"	Cr$ 800,00

Os agentes autorizados são portadores de apresentação

AVISOS

Já estão reimpressas algumas de nossas separatas, cuja distribuição havia sido suspensa, e que podem agora ser novamente remetidas, em escala limitada, aos interessados.

São as seguintes:

"A Broca do Café" — Jacob Bergamin
"Expurgo de sementes de café infestadas p/ broca do café" — Jacob Bergamin
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Arroz" — H. J. Miranda
"Culturas Subsidiárias na Fazenda de Café — A Mandioca" — Edgard S. Noronha
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Feijão Soja" — N. A. Neme
"Técnica das adubações" — A. Menezes Sobrinho.
"O contrôle à erosão nos cafèzais" — Hélio V. de Camargo Bittencourt
"O mais edificante exemplo de restauração de cafèzal velho e decadente que já vi" — Rogério de Camargo
"Economia Cafeeira" — A. Menezes Sobrinho
"Adubação verde p/ cafèzais" — José E. Teixeira Mendes
"Da secagem mecânica do café" — Rogério de Camargo
"Despolpamento" — J. Aloisi Sobrinho
"Melhoramento do cafeeiro" — C. A. Krug
"Restauração de culturas permanentes" — William W. C. de Souza
"Conservação do solo e revestimento vegetal" — Francisco M. Aires de Alencar
"A saúde do trabalhador rural" — Adalberto de Q. Teles Júnior
Conservação do solo em cafèzal — J. Quintiliano A. Marques

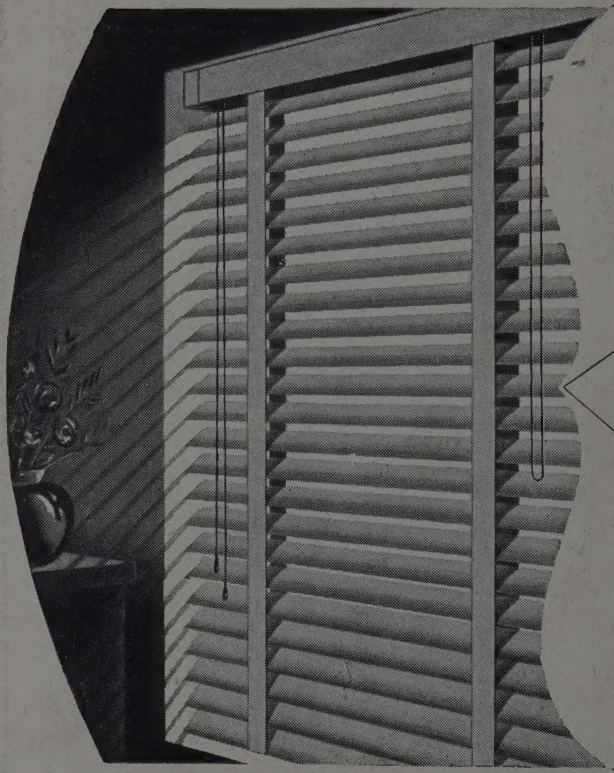
* * *

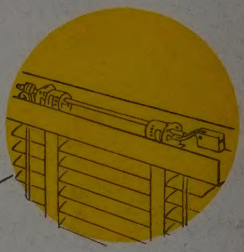
Insistimos na necessidade de nos comunicarem, os interessados, seu desejo de continuar a receber êste Boletim, assim como possíveis alterações de enderêço, sem o que será sustada a remessa àqueles que nos deixem de fazer essas necessárias comunicações.

Tipografia Aurora Ltda. — São Paulo

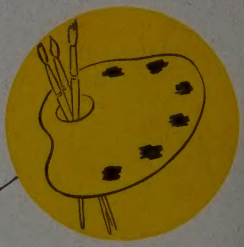
EXPOENTE DE QUALIDADE

Ao adquirir persianas, observe em primeiro lugar a sua qualidade! SUNLIGHT emprega em seu fabrico materiais rigorosamente selecionados.

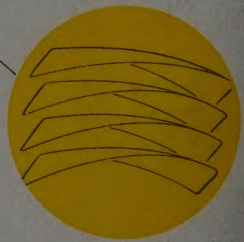




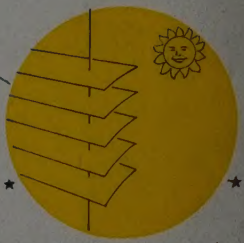
As persianas SUNLIGHT possuem um novo processo, pois a feitura de seu estôjo INTEIRAMENTE DE METAL, qualificam-na como a melhor.



As côres maravilhosas das persianas SUNLIGHT embelezam o ambiente.



As persianas SUNLIGHT primam pela alta qualidade de suas lâminas de alumínio flexível e esmaltadas a fogo.



Controlando a luz solar e graduando o ar, as persianas SUNLIGHT tornam o ambiente mais agradavel.

PERSIANAS Sunlight ltda.

ESCRITÔRIO:
R. XAVIER DE TOLEDO, 266 - 9.º s/95 e 96 - TEL. 32-9579
SÃO PAULO